RÖSLE

SINCE 1888

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Bedienungsanleitung | Instruction for Use | Mode d´emploi | Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l´uso |
| Instrucciones para el uso | Brugsanvisning | Betjeningsveiledning | Bruksanvisning | Käyttöohje |

# Kugelgrill | Kettle Grill | Barbecue à charbon

## RÖSLE No. 1 SPORT F50 / F60

## RÖSLE No. 1 SPORT DFB F50 / F60

**Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Holzkohlegrill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Nur im Freien verwenden.**

**The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Please read the following instructions carefully and fully, before assembling and using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use in the open air.**

**Vous trouverez les instructions de montage dans une notice séparée. Veuillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes avant de monter et d'utiliser le barbecue à charbon de bois. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Pour utilisation extérieure uniquement.**

**Deutsch:**


Sicherheitshinweise ..... 3
Der RÖSLE Kugelgrill im Detail ..... 6
Inbetriebnahme 7
Garen mit dem RÖSLE Kugelgrill ..... 8
Wartung, Reinigen und Aufbewahrung ..... 12
Garantie ..... 12
Entsorgungshinweise / Technische Daten ..... 13
Optionales Zubehör ..... 14


**English:**


Safety instructions ..... 15
The RÖSLE kettle grill in detail ..... 18
Commissioning ..... 19
Cooking with the RÖSLE kettle grill ..... 20
Maintenance, cleaning and storage ..... 24
Warranty ..... 24
Instructions for disposal / Technical data ..... 25
Optional accessories ..... 26


Français :


Consignes de sécurité ..... 27
Le barbecue boule RÖSLE en détail ..... 30
Première utilisation ..... 31
La cuisson avec le barbecue boule RÖSLE ..... 32
Entretien, nettoyage et conservation ..... 36
Garantie ..... 36
Gestion des déchets et informations techniques ..... 37
Accessoires disponibles en option ..... 38


Nederlands:


Veiligheidsinstructies ..... 39
De RÖSLE kogelgrill in detail ..... 42
Ingebruikname ..... 43
Bereiding met de RÖSLE kogelgrill ..... 44
Onderhoud, reinigen en opslag ..... 48
Garantie ..... 48
Afvoerinstructies / Technische gegevens ..... 49
Optionele accessoires ..... 50


Italiano:


Indicazioni di sicurezza ..... 51
Il barbecue a sfera RÖSLE nel dettaglio ..... 54
Messa in funzione ..... 55
Arrostire con il barbecue a sfera RÖSLE ..... 56
Manutenzione, pulizia e conservazione ..... 60
Garanzia ..... 60
Indicazioni per lo smaltimento / caratteristiche tecniche ..... 61
Accessori opzionali ..... 62


Español:


Indicaciones de seguridad ..... 63
La barbacoa grill redonda de RÖSLE en detalle ..... 66
Puesta en funcionamiento ..... 67
Cocer con la barbacoa grill redonda de RÖSLE ..... 68
Mantenimiento, limpieza y almacenamiento ..... 72
Garantía ..... 72
Indicaciones para el reciclaje / datos técnicos ..... 73
Accesorios opcionales ..... 74


Dansk:


Sikkerhedshenvisninger ..... 75
RÖSLE kuglegrillen ..... 78
Idriftsættelse ..... 79
Tilberedning med RÖSLE kuglegrill ..... 80
Vedligehold, rengøring og opbevaring ..... 84
Garanti ..... 84
Bortskaffelse / Tekniske data ..... 85
Tilbehør, der kan tilkøbes ..... 86


Norsk:


VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON ..... 87
Oversikt over RÖSLE-kulegrill ..... 90
Ta i bruk grillen ..... 91
Tilbereding med RÖSLE-kulegrill ..... 92
Vedlikehold, rengjøring og oppbevaring ..... 96
Garanti ..... 96
Kassering / Tekniske data ..... 97
Tilbehør, Grillutstyr ..... 98


Svenska:


VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON ..... 99
RÖSLE Klotgrill – detaljbeskrivning ..... 102
Före grillningen – att ta grillen i drift ..... 103
Grilla på RÖSLE Klotgrill ..... 104
Underhåll, rengöring och förvaring ..... 108
Garanti ..... 108
Avfallshantering / Tekniska uppgifter ..... 109
Tillbehör, Grilltillbehör ..... 110


Suomi:


TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET ..... 111
RÖSLE-pallogrillin yksityiskohtaiset tiedot ..... 114
Käyttöönotto ennen grillaamista ..... 115
Kypsennys RÖSLE-pallogrillillä ..... 116
Huolto, puhdistus ja säilytys ..... 120
Takuu ..... 120
Käytöstä poistetun tuotteen hävittäminen / Tekniset tiedot ..... 121
Lisävarusteet, Grillaustarvikkeet ..... 122

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, **bevor Sie den Holzkohlegrill zusammenbauen und benutzen**. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.

Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.
Immer Schutzhandschuhe tragen!

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Achtung! Bestimmungsgemäße Verwendung:
Dieser Kugelgrill darf zum Grillen mit Holzkohle für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung des Holzkohlegrills als eine Feuerstelle ist untersagt.

**VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!**

**BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!**

Verwenden Sie den RÖSLE Kugelgrill nur wie beschrieben.

Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher bereit.

**VORSICHT LEBENSGEFAHR!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder andere leicht brennbare Flüssigkeiten verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

Entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die untere Lüftungsöffnung abgeflossen sind, wenn Sie Anzündflüssigkeit für die Holzkohle verwenden.

Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf brennende, heiße oder warme Holzkohle. Beim Anzünden der Kohle können Stichflammen und explosionsartige Verpuffungen entstehen, welche zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.

**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.

**ACHTUNG!** Dieser Kugelgrill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

**Weitere wichtige Gefahrenhinweise**

Nicht in geschlossenen Räumen verwenden, anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.

Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.

Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

- Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass der Ascheauffangbehälter ordnungsgemäß unter der Kugel des Grills befestigt wurde.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser Kugelgrill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen, sowie bei der Verwendung von Anzündkaminen stets Grillhandschuhe.
- Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.
- Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.
- Nur für den privaten Gebrauch!
- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.
- Geben Sie die Briketts oder die Holzkohle immer in die Kohlekörbe oder auf den unteren Wende-Kohlerost.
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.
- Öffnen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel.

- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Wende-Kohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie statt dessen den unteren Lüftungsöffner in notwendigem Umfang und schließen Sie den Deckel.
- Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens, indem Sie alle Lüftungsöffnungen schließen und schließen Sie den Deckel.
- Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.
- Asche niemals aufsaugen!
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Beachten Sie beim Entzünden der Grillkohle mit einer elektrischen Anzündhilfe die dieser Anzündhilfe beiliegende Bedienungsanleitung.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Der RÖSLE Kugelgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt.
- ACHTUNG, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 300°C / 626°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
- ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:
  Grill mit Ø 50 cm: max. 1,5 kg Holzkohle
  Grill mit Ø 60 cm: max. 2,5 kg Holzkohle

Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung nicht geeigneter Anzündhilfen, zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, Schwangerschaftsproblemen und anderen Folgeschäden führen.

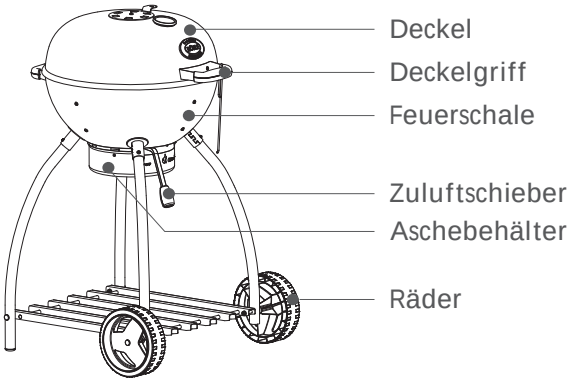
**Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,**

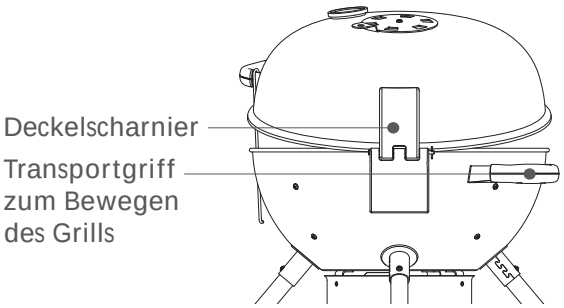
vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Kugelgrill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

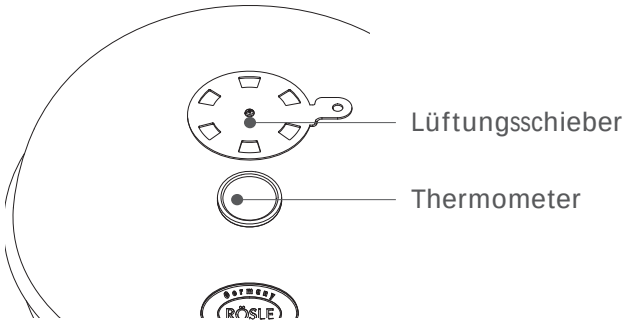
**Alle Vorteile auf einen Blick:**

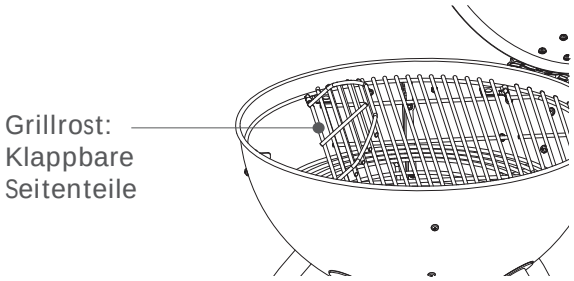
- Praktisches Deckelscharnier im 45°-Winkel
- Komfortable Arbeitshöhe von 80 cm für ergonomisches Arbeiten
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Hoher Deckel, bietet ausreichend Platz für Zubehör und Grillgut
- Der Deckelgriff ist so platziert, dass er nicht heiß wird
- Kugel aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert
- Seitlich klappbarer Grillrost zum Nachfüllen der Kohle während des Grillens
- Lüftungsöffnung mit präziser Einstellung (Öffnen erhöht die Temperatur und Schließen verringert sie)

## 1. Der RÖSLE-Kugelgrill im Detail



## 2. Inbetriebnahme vor dem Grillen

Stellen Sie den RÖSLE-Kugelgrill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass der Ascheauffangbehälter richtig eingesetzt ist und alle Lüftungsschieber geöffnet sind. Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden. Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt RÖSLE den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohle-Briketts oder Holzkohle. Achten Sie bei Grillkohle auf geprüfte Qualität mit dem DIN-Logo. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

Für eine Grillzeit von 1 Stunde benötigen Sie ca. 1 kg handelsübliche Kohlebriketts, bei Holzkohle wird eine Menge von ca. 1,5 kg benötigt. Achtung! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:
- Grills mit Ø 50 cm: max. 1,5 kg Holzkohle,
- Grills mit Ø 60 cm: max. 2,5 kg Holzkohle

Lassen Sie bei der erstmaligen Anwendung das Brennmaterial mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel durchglühen.

### 2.1 Einheizen des Grills mit Wende-Kohlerost

Setzen Sie den Wende-Kohlerost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und zünden Sie diese an.

Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nun vorzugsweise mit Holzkohlebriketts belegt werden. Achten Sie darauf, dass die brennenden Holzkohlebriketts nicht mit den Wandungen des Grills direkt in Kontakt kommen. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer weißen Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlen!

### 2.2 Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Kugelgrill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt oder indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte graue Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsschieber offen, damit das Feuer nicht ausgeht).
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, können sich keine Flammen unter dem Grillgut bilden, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.

**Hinweis:**
Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.
Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

## 3. Garen mit dem RÖSLE-Kugelgrill

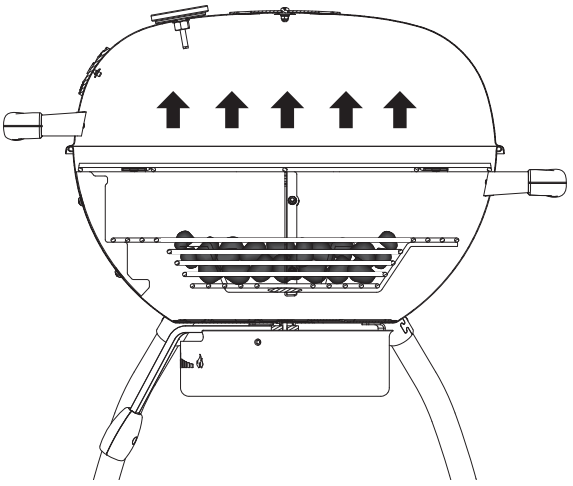
### 3.1 Vorbereiten des Grills

- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber und den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.
- **Hinweis:** Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert ca. 30–45 Minuten. Ordnen Sie anschließend die Kohlen mittels einer langen Zange oder eines Kohleschiebers entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.

**Tipp:** Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Legen Sie unmittelbar vor dem Beginn des Grillens das Holz oder die Kräuter direkt auf die Kohlen.

### 3.2 Direkte Methode

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den vorbereiteten Kohlen gegart. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit ein Mal gewendet werden. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse.

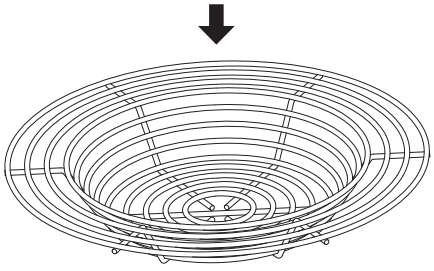


- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel in den Wende-Kohlerost und zünden Sie diese an
- Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Mitte des Wende-Kohlerostes oder in den Anzündkamin von RÖSLE (optional erhältlich)
- Zünden Sie die Holzkohle an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten
- Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange oder einem Kohleschieber gleichmäßig in der Mitte des Wende-Kohlerosts
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost
- Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten

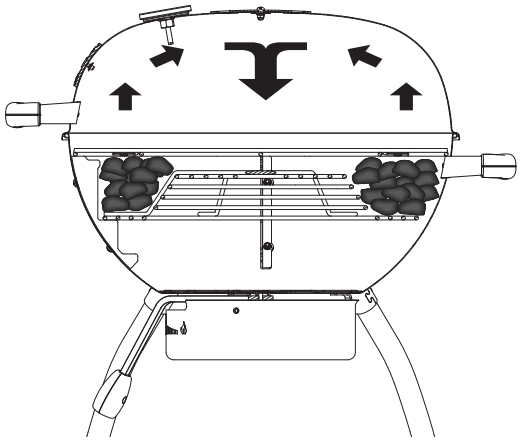
Bei Bedarf kann für diese Garmethode der Deckel geöffnet bleiben oder auch demontiert werden. Dazu entfernen Sie im kalten Zustand des Grills am Deckelscharnier den Splint und ziehen den Verbindungsbolzen aus den Scharnierhälften. Nun den Splint wieder in den Bolzen schieben und sicher verwahren. Der Deckel kann nun nicht mehr verwendet werden, bis der Grill wieder abgekühlt ist. Bei Bedarf den Deckel wieder am kalten Grill montieren.

**Direkte Methode mit Wenderost**

Drehen Sie den Rost so, dass die Vertiefung in der Mitte ist und zünden Sie die empfohlene Menge an Kohlen wie oben beschrieben mit Hilfe von Grill-Anzündwürfeln an. Geben Sie dabei die Kohle in die Vertiefung in der Mitte des Grillrosts.

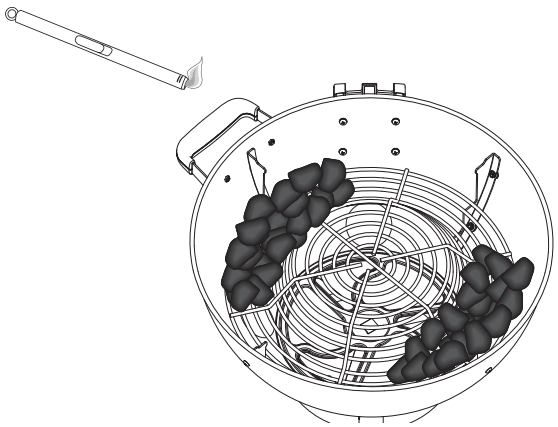


### 3.3 Indirekte Methode



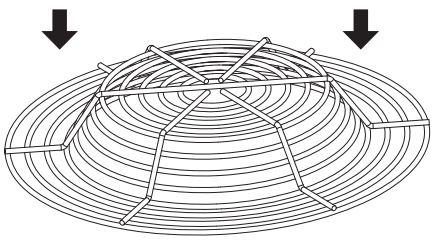
Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Grillmethode austrocknen oder anbrennen würden. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf den Wende-Kohlerost angeordnet. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert und wird durch den aufgesetzten Deckel reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Es muss nicht umgedreht werden.
Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen: Bratenstücke, Hähnchen auf dem Hähnchenbräter, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets.

**Hinweis:** Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle an den Seiten zugeführt werden (siehe folgende Tabelle). Durch die aufklappbaren Grillroste kann einfach Holzkohle nachgefüllt werden. Warten Sie ca. 10 min. bei offenem Deckel bis diese vollständig brennen. Danach den Deckel wieder schließen und den Garprozess fortsetzen.
**Tipp:** Wenn Sie einen Anzündkamin verwenden, können die Kohlen auch dort zum Glühen gebracht werden. Entnehmen Sie nun den Grillrost mit Handschuhen wegen dem Ascheflug und füllen Sie die Kohlen entsprechend nach. Dann kann nach dem Nachfüllen der Garprozess sofort fortgesetzt werden.



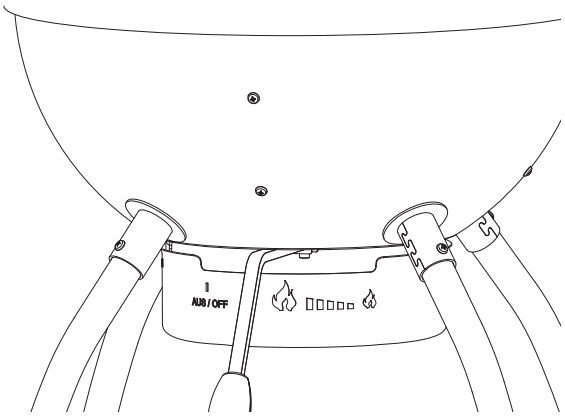
- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber
- Positionieren Sie den Wende-Kohlerost in der indirekten Stellung, siehe Abbildung. Legen Sie die Grill-Anzündwürfel (verwenden Sie ausschließlich Anzündmitten nach DIN EN 1860-3!) auf den Wende-Kohlerost und zünden Sie diese an.
- Füllen Sie nun die empfohlende Menge an Holzkohle oder Briketts links und rechts auf den Wende-Kohlerost (siehe Abbildung) zu gleichen Teilen.
- Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30–45 Minuten.
- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
- Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.

#### Indirekte Methode mit Wenderost



Drehen Sie den Rost so, dass die Vertiefung am äußeren Rand ist und zünden Sie die empfohlene Menge an Kohlen wie oben beschrieben mit Hilfe von Grill-Anzündwürfeln an. Geben Sie dabei die Kohle kreisrund bzw. links und rechts in die äußere Vertiefung.

### 3.4 Lüftungssystem




Der RÖSLE Kugelgrill besitzt das optimale Lüftungssystem für das Grillen mit Holzkohle, da durch zwei Lüftungsöffnungen (oben und unten) die Luftzufuhr – und somit die Temperatur – effizient reguliert werden kann.

- Zur Bedienung der oberen Lüftung, schieben Sie den Lüftungsschieber mit dem mitgelieferten Drahtgriff in die Position, die Sie wünschen.
- Bei der unteren Lüftung schieben Sie den Hebel auf „OFF“, hoch, mittel oder niedrig (erkennbar an den Flammensymbolen).
- Um richtig zu brennen und die gewünschte Temperatur zu erzeugen, benötigt Holzkohle eine angemessene Luftzufuhr. Wenn Sie die Kohle anzünden wollen, stellen Sie den Hebel der unteren Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie den Deckel komplett. So kommt genügend Luft in den Grill um die Kohlen rasch zu entzünden.
- Die erreichte Grilltemperatur hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z.B. von Luftzufuhr, Qualität und Menge der Grillkohle und Umgebungstemperatur.
- Je nach der verwendeten Grilltechnik benötigen Sie eine höhere oder niedrigere Temperatur im Grill. Eine höhere Luftzufuhr wird eine erhöhte Temperatur zur Folge haben, weniger Luftzufuhr ermöglicht das Grillen mit einer niedrigeren Temperatur.
- Um die Temperatur zu erhöhen, stellen Sie die untere Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie die obere Lüftung komplett. Um eine niedrigere Temperatur zu erreichen, stellen Sie die untere Lüftung auf „niedrig“ und öffnen Sie die obere Lüftung nur teilweise.
- Wenn Sie Ihren Grill benutzen, werden Sie mit der Zeit herausfinden, welche Lüftungseinstellung sich für Ihre Grilltechnik und das verwendete Grillgut am besten eignet.
- Um das Feuer zu löschen, schließen Sie die untere und die obere Lüftungsöffnung komplett.

### 3.5 Grillanleitung

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode anhand der in der Tabelle angegebenen Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad und drehen Sie die Speisen ein Mal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode mit Hilfe der in der Tabelle angegebene Zeit. Alternativ kann ein Bratenthermometer verwendet werden, das die gewünschte Kerntemperatur anzeigt. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf eine mittlere Garstufe (medium), falls nicht anders angegeben.

| Rind | Dicke/Gewicht | Garzeit | Temperatur |
|---|---|---|---|
| Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet | 2 cm dick | 4–6 | bei direkter, hoher Hitze |
| | 4 cm dick | 10–14 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| | 4 cm dick | 6–8 Min. | scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen |
| | 5 cm dick | 14–18 Min. | bei direkter, hoher Hitze, |
| | 5 cm dick | 6–8 Min. | scharf anbraten und anschließend 8–10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen |
| Steak aus der Flanke | 500g bis 700g, 2 cm dick | 8–10 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| **Schwein** | **Dicke/Gewicht** | **Garzeit** | **Temperatur** |
| Kotelett, ohne oder mit Knochen | 2 cm dick | 6–8 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| | 2,5 cm dick | 8–10 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Rippchen, Ferkel | 0,45 kg–0,90 kg | 3–4 Min. | bei direkter, niedriger Hitze |
| Rippen, Spareribs | 0,9 kg–1,35 kg | 3–6 Std. | bei direkter, niedriger Hitze |
| Rippen Country Style mit Knochen | 1,36 kg–1,81 kg | 1,5–2 Std. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| **Geflügel** | **Dicke/Gewicht** | **Garzeit** | **Temperatur** |
| Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen | 170 g–230 g | 8–12 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen | 120 g | 8–10 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| Hähnchenbrust mit Knochen | 280 g–350 g | 30–40 Min. | bei indirekter, mittlerer Hitze |
| Hähnchenteile mit Knochen in Schenkeln | | 30–40 Min. | bei indirekter mittlere Hitze |
| Hähnchenflügel | 50 g–80 g | 18–20 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Hühnchen ganz | 1,2 kg–1,8 kg | 45–90 Min. | bei indirekter, mittlerer Hitze |
| Pute ganz, ohne Füllung | 4,5 kg–5,5 kg | 2,5–3,5 Std. | bei indirekter, niedriger Hitze |
| | 5,5 kg–7,0 kg | 3,5–4,5 Std. | bei indirekter, niedriger Hitze |
| **Fische und Meeresfrüchte** | **Dicke/Gewicht** | **Garzeit** | **Temperatur** |
| Fischfilet oder Scheiben | pro 1 cm | 3–5 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| | pro 2,5 cm | 8–10 Min. | bei direkter, hoher Hitze |
| Fisch ganz | 500 g | 15–20 Min. | bei indirekter, mittlerer Hitze |
| | 1,5 kg | 30–45 Min. | bei indirekter, mittlerer Hitze |
| **Gemüse** | **Dicke/Gewicht** | **Garzeit** | **Temperatur** |
| Mais am Kolben | | 10–15 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze |
| Pilze:<br>Shiitake oder Champignon /<br>Portabella | | <br>8–10 Min.<br>10–15 Min. | <br>bei direkter, mittlerer Hitze /<br>bei indirekter, mittlerer Hitze |
| Zwiebel halbiert /<br>in Scheiben | 1,0 cm dick | 8–10 Min.<br>35– 40 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze /<br>bei indirekter, mittlerer Hitze |
| Kartoffel: Stück /<br>in Scheiben | 1,0 cm dick | 12–14 Min.<br>45–60 Min. | bei direkter, mittlerer Hitze /<br>bei indirekter, mittlerer Hitze |

## 4. Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur vom Thermometer prüfen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kohle keinerlei Glut mehr enthält. Lassen Sie die Holzkohle genügend lang auskühlen.
- Nehmen Sie die Grillroste und Wende-Kohleroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche aus der Kugel und aus dem Aschebehälter.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Anschließend Grill und Abdeckhaube vollständig trocknen lassen.

Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Kugelgrill.

## 5. Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sichergehen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten.

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gelten folgende Garantiezeiträume:

| | |
|---|---|
| Grill- und Holzkohlenroste | 2 Jahre |
| Emaillierte Grillkugel und Deckel (bei Durchrosten und Brennschäden) | 10 Jahre |
| Alle übrigen Teile | 2 Jahre |

Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls RÖSLE den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird RÖSLE den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Gebühren für den Versand an RÖSLE im Voraus zu bezahlen, damit RÖSLE das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, falscher Anwendung, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Farbveränderungen aufgrund von direkter Sonneneinstrahlung oder Kontakt mit Chemikalien ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekten oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist eine Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.
Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z. B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

## 6. Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.

Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes.

## 7. Technische Daten

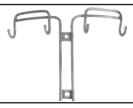
| | **RÖSLE No. 1 SPORT Ø 50** | **RÖSLE No. 1 SPORT Ø 60** |
|---|---|---|
| | | |
| Deckel und Feuerschale | Porzellanemailliert | Porzellanemailliert |
| Deckelscharnier | √ | √ |
| Deckelthermometer | √ | √ |
| Grillrost | Edelstahl | Edelstahl |
| Grillrost klappbar | ja, seitlich zum Kohle nachfüllen | ja, seitlich zum Kohle nachfüllen |
| Kohlerost | Wende-Kohlerost | Wende-Kohlerost |
| | | |
| | | |
| Grillfläche in $cm^2$ | 1885 | 2733 |
| Durchmesser Grillrost im cm | 49 | 59 |
| | | |
| | | |
| Breite in cm | 68 | 74 |
| Tiefe in cm | 68 | 76 |
| Höhe in cm bei geöffnetem Deckel | 134 | 145 |
| Höhe in cm bei geschlossenem Deckel | 99 | 104 |
| Höhe des Grillrostes | 80 | 80 |
| | | |
| Gewicht in kg, ca. | 16 | 20 |

## 8. Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für den RÖSLE Grill zu erhalten:

Weiteres Grillzubehör und Accessoires finden Sie auf www.roesle-bbq.de

### Zubehör

| | | |
|---|---|---|
| | 25042 | Abdeckhaube für RÖSLE No. 1 SPORT F 50 Modelle |
| | 25039 | Anzündkamin, Edelstahl |
|  | 25041 | Besteckhalter |
| | 25036 | Kohlezange, 50 cm |

| | | |
|---|---|---|
| | 25031 | Grillhandschuhe Leder |
|  | 25034 | Stabfeuerzeug |
| | 25037 | Grillschalen Aluminium, 5 St. |

### Grillaccessoires

| | | |
|---|---|---|
| | 25050 | Barbecue-Wender |
| | 25053 | Barbecue-Reinigungsbürste |
| | 25054 | Barbecue-Grillzange 40 cm |
| | 25056 | Barbecue-Pinsel rund |
| | 25057 | Barbecue-Fischheber |
| | 25063 | Barbecue-Grillspachtel |
| | 25061 | Grill-Zange gebogen |
|  | 25062 | Grill-Zange gerade |
| | 25064 | Spitzzange |

| | | |
|---|---|---|
| | 25065 | Grätenzange |
| | 25058 | Marinierspritze 50 ml |
| | 25060 | Barbecue-Geflügelschere |
| | 25066 | Gourmet-Thermometer |
| | 25067 | Steak- und Fleisch-thermometer |
| | 25068 | Bratenthermometer digital |
| | 25076 | Räucherbox |
| | 25082 | Burgerpresse |

| | | |
|---|---|---|
| | 25070 | Braten- und Rippchenhalter |
|  | 25079 | Grillspieße (6 St.) |
| | 25078 | Hähnchenbräter |
| | 25077 | Aroma Planke Zedernholz (2 St.) |

| | | |
|---|---|---|
| | 25081 | Kartoffelhalter |
| | 25071 | Fischhalter |
| | 25074 | Pizzastein rund 42 cm |
| | 25075 | Grillplatte rund 40 cm |

**IMPORTANT SAFETY NOTICE**

Please read carefully and fully the following instructions, **before assembling and using the charcoal grill**. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. All the specifications of this user manual must be adhered to without any alterations.

Take care – danger! Where you find this sign in the instructions, we really ask that you take particular care.

Warning of hot surface! Danger of burning due to hot surface.
Always wear protective gloves!

Failure to adhere to these safety instructions and precautions may lead to very serious injury or damage to property from fire or explosion.

Take care! Proper use:
This kettle grill may be used for grilling with charcoal for the preparation of grillable food. Any other use is not allowed and may be dangerous. The use of the charcoal grill as a fireplace is also forbidden.

**CAUTION! ALWAYS KEEP THE GRILL AWAY FROM CHILDREN!**

**NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHEN IN USE!**

Only use the RÖSLE kettle grill as described.

When grilling, there is an increased fire hazard. Always have a fire extinguisher on hand in case of an accident or mishap.

**CAUTION – DANGER OF DEATH!** When lighting or re-lighting do not use spirit, petrol or other highly flammable liquids! Only use firelighters that comply with EN 1860-3!

Before lighting the charcoal wipe away all liquid that may have drained out of the lower vents, if using an ignition fluid for the charcoal.

Do not add ignition fluid or charcoal soaked with ignition fluid to burning, hot or warm charcoal. When lighting the coals, shooting flames and explosive deflagrations can occur, which can cause life-threatening injuries. Close up the ignition fluid after use and place it at a safe distance from the grill.

**WARNING!** Children and pets should never be allowed near a hot grill unsupervised.

**WARNING!** This kettle grill gets very hot and must not be moved whilst in use.

**Further important safety notices**

- Do not use in enclosed spaces in case poisonous fumes gather that may lead to serious or even fatal injury.
- Only use this grill in the open in a well ventilated place. Do not use the grill in garages, buildings, walkways between buildings or any other such enclosed space.
- Never use the grill under combustible roofs, shelters etc.
- Incorrect assembly can be dangerous. Please strictly adhere to the separate accompanying assembly instructions. Do not use this grill until all parts have been correctly assembled. Before lighting the grill ensure that the ash catcher is correctly fixed beneath the bowl of the grill.
- Use appropriate care when using the grill. The grill becomes hot when grilling. Never leave the grill unsupervised when in use.
- This kettle grill becomes very hot and should not be handled during operation except with grill gloves, and then only at the places necessary for operating it.
- Always wear barbecue mitts when grilling or adjusting the vents as well as when using a chimney starter.
- Wait until the grill has cooled down until moving it.
- Do not make any modifications to the product.
- Damaged appliances or damaged accessories may no longer be used.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage which arises from improper or frivolous use.
- The manufacturer does not accept any responsibility for damage which occurs while using the appliance or for any claims by third parties.
- Only for private use!
- Only use this grill at a distance of at least 1.5 m from combustible materials. Examples of combustible items include (but are not limited to) wood, treated wooden floors, wooden decking and wooden porches.
- Always place the briquettes or charcoal in the charcoal basket or on the lower flip grate.
- When lighting or using the grill do not wear clothing with loose sleeves.
- Protect yourself from sparks and hot, spattering grease. To protect your clothing, we recommend wearing a grill apron.
- Always place the grill on a stable, level surface protected from the wind.
- Open the lid whilst lighting and warming the charcoal.
- Never touch the cooking- or flip grate, ashes, charcoal or grill to test if they are warm.
- Do not pour water to dampen down flames or extinguish the embers in the grill. By extinguishing with water, damage can be caused to the porcelain-enamelled upper surface. Instead, close the lower vent as required and close the lid.
- After cooking extinguish the coals by closing all vents and placing the lid on the bowl.
- When preparing food, adjusting the vents, placing charcoal and using the thermometer or lid always wear barbecue mitts.
- Use grilling tools with long, heat-resistant handles.

- Never dispose of hot ashes or briquettes that are still glowing. There is a risk of fire. Only dispose of ashes and left over coals when they are completely extinguished and cooled down.
- Never vacuum up the ashes!
- Keep the grilling surface free from flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol etc.) and other combustible materials.
- When lighting the grill coals with an electric igniter, adhere to the attached user manual.
- Keep power cable away from hot surfaces of the grill and well used areas.
- The ability of the user to correctly assemble and safely use the grill can be impaired by the consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription drugs.
- This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is competent to ensure their safety or are given instructions by them as to how to use the appliance.
- The RÖSLE kettle grill is not intended for use in caravans, camper vans and/or boats.
- Never line the bottom of the grill with foil. This could prevent the grease from draining, allowing it to collect on the foil and catch fire.
- WARNING, lining the grilling chamber with aluminium foil obstructs the air flow. Instead, when using the indirect method, use a drip pan to catch the juices that drip from the meat.
- Do not use sharp or pointed objects to clean the cooking grate or remove ashes. Otherwise the upper surface may be damaged.
- Do not use abrasive cleaning agents on the cooking grate or grill. Otherwise the upper surface may be damaged.
- Do not move the grill over high ledges/steps or very uneven surfaces.
- The grill must be thoroughly cleaned regularly.
- To protect the food and the grill, temperatures should not exceed 300°C / 626°F. Grill parts may warp at higher temperatures.
- CAUTION! The maximum capacity of charcoal is:
  Grills with Ø 50 cm | 20 in.: 1.5 kg | 3.3 lbs charcoal
  Grills with Ø 60 cm | 23,6 in.: 2.5 kg | 5.5 lbs charcoal

By-products (chemical/poisonous) present during the grilling process may, in particular with incorrect handling or use of unsuitable firelighters, be harmful to health. These can lead to cancer, pregnancy problems and other consequential harm.

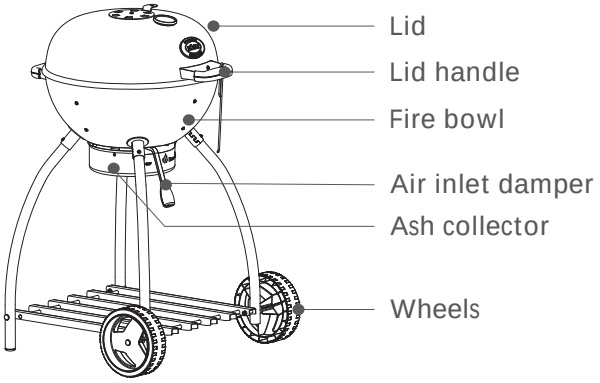
**Dear RÖSLE customer,**

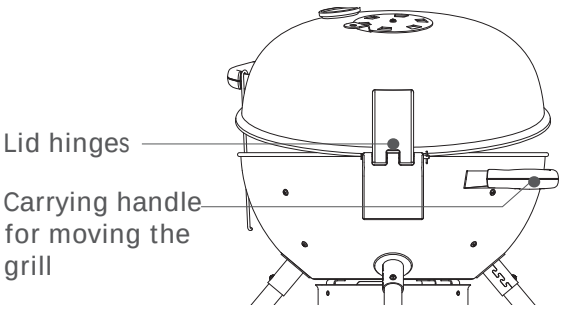
Many thanks for having decided to buy the high quality kettle grill from RÖSLE. A good choice. And a good decision for a long-lasting, quality product. So that you can enjoy it for many years to come, please read the following product information, tips for best use and recommendations regarding care and safety.

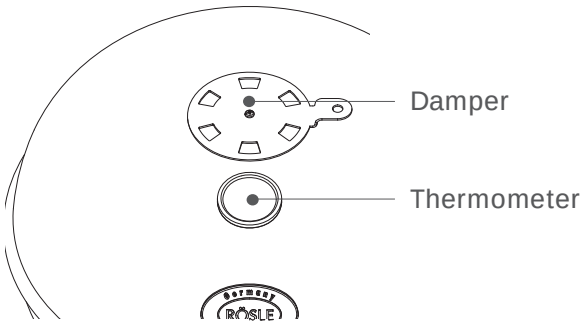
**All the advantages at a glance:**

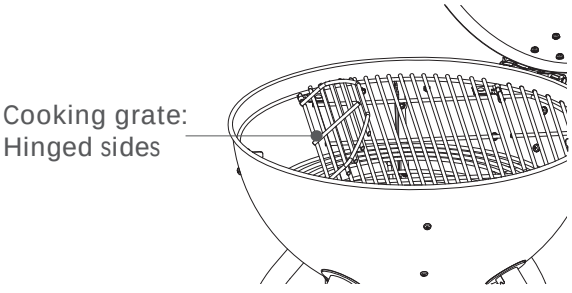
- Practical 45° lid hinges
- Comfortable working height of 80 cm/31,5 in. for ergonomic use
- Large, easily readable lid-thermometer, display in °C and °F
- High lid giving plenty of space for accessories and food
- High quality, fully porcelain-enamelled steel bowl.
- Hinged cooking grate at the sides: for adding coals while grilling
- Vents with precise settings (opening raises the temperature and closing lowers it)

## 1. The RÖSLE kettle grill in detail



## 2. Using the grill for the first time

Place the RÖSLE kettle grill on a straight and stable surface. Ensure that before lighting the coals, the ash catcher is properly attached and all dampers are open. We recommend using grill lighters (conforming to EN 1860-3) instead of liquid firelighter. To achieve a constant high heat RÖSLE recommends the use of good quality charcoal-briquettes or charcoal. Ensure the quality of grill coals by paying attention to the EN-logo. Store these in a dry place.

For a grilling time of 1 hour you require approx. 1 kg of standard charcoal briquettes, with charcoal you will require approx. 1.5 kg. Caution! The maximum capacity of charcoal is:

- Grills with Ø 50 cm | 20 in.: 1.5 kg | 3.3 lbs charcoal,
- Grills with Ø 60 cm | 23,6 in.: 2.5 kg | 5.5 lbs charcoal

When using for the first time leave the burning material to heat through for at least 30 minutes with the lid closed.

### 2.1 Heating the grill with the flip grate

Insert the flip grate, cover with standard firelighters and light them.

Do not use any liquid such as petrol, spirits or similar liquid accelerant to do this. As soon as the grill lighters are burning they can be covered with charcoal briquettes. Ensure that the burning charcoal briquettes do not come into direct contact with the sides of the grill. Leave the coals burning with the lid open for about 30–45 minutes until they glow evenly all over and are surrounded by a layer of white ash. Only then start grilling.

Never add liquid firelighter or coals soaked in it to hot or warm charcoal!

### 2.2 Easy steps to becoming a grill professional

- Read the recipe through and look for the instructions on setting the grill. With the RÖSLE kettle grill you have two cooking methods available to you – direct or indirect. On the following pages you will find specific instructions.
- Do not try to save time by placing the food on the grill when the correct grilling temperature has not been been reached. Leave the charcoal to burn until a layer of light-grey ash has formed on the coals (leave the air vents open so that the fire does not go out).
- Use a barbecue turner or tongs, but not a fork. These let juices escape and with them flavour which leaves the food dry.
- Check the food fits onto the grill before closing the lid. Ideally there should be a gap of approx. 2 cm between individual food items.
- Do not keep opening the lid to look at the food. Every time the lid is lifted heat escapes, in other words the meal takes longer to reach the table.
- Only turn the food once if the recipe so requires.
- If you close the lid of the grill, flames cannot build up under the food, you reduce the cooking time and get better grill results.
- Never flatten food such as e. g. burgers. Doing this squeezes the juice out of the meat and dries the food.
- If you baste the food lightly with oil it will brown evenly and not stick to the cooking grate. Only brush or spray the food with oil and not the cooking grate.

**Tip:**
Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and detergent before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively you could use disposable gloves.
Never put cooked food on the same plate on which you have had raw food.
Only defrost your food in the fridge and not at room temperature.

## 3. Cooking with the RÖSLE kettle grill

### 3.1 Preparing the grill

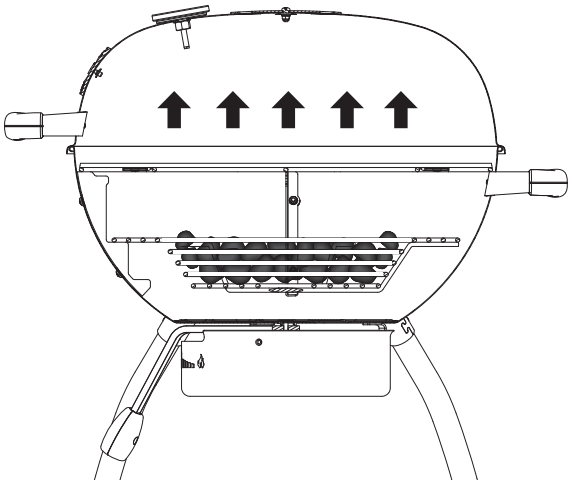
- Open all dampers and the lid before lighting the fire.
- **Tip:** Remove accumulated ash as required from the bottom part of the grill (only after the coals are completely extinguished). Charcoal requires oxygen to burn. Check that the vents are free of dirt.
- Place the grill lighters on the flip grate and light them (Only use firelighters that comply with EN 1860-3!)
- Do not begin grilling until the coals are covered with a light layer of ash. This takes about 30–45 minutes. Then arrange the coals using long tongs or coal rake according to the desired method of grilling.

**Tip:** For an extra smoked flavour you can add smoke chips or fresh herbs such as Rosemary, Thyme or Bay Leaves to the embers. Lay the herbs or wood directly onto the coals when you begin grilling.

### 3.2 Direct method

With the direct method the food is cooked directly over the prepared coals. Food that requires less than 25 minutes to cook is grilled with the direct method. To be cooked through evenly the food should be turned once halfway through the cooking time. These are e. g. steaks, chops, kebabs and vegetables.

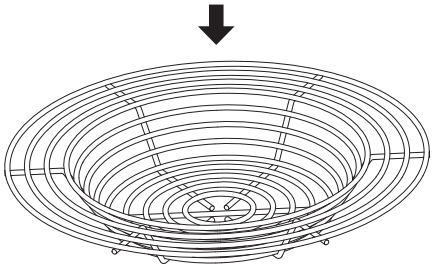
- Open all dampers
- Place the grill lighters at the flip grate and light them
- Place the recommended amount of charcoal or briquettes in the middle of the flip grate or in the RÖSLE chimney starter (available separately)
- Now light them. Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30–45 minutes.
- Spread the hot coals using grill tongs or a coal rake evenly in the middle of the flip grate
- Place the cooking grate over the coals. Please use barbecue mitts for this
- Lay the food onto the cooking grate
- Close the lid (with the lid ventilator and bowl vents open). Under grilling instructions in this brochure you will find the recommended cooking times.



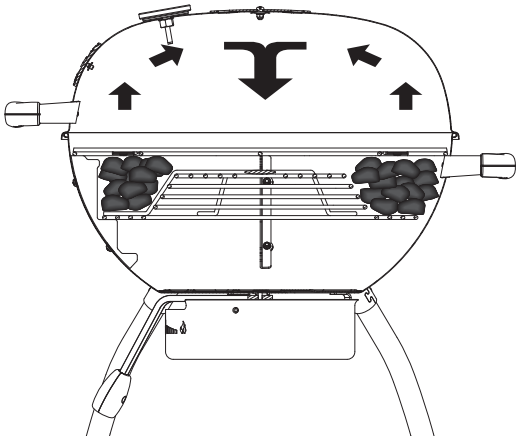
If required the lid can be left open or even removed for this method of cooking. To do this remove, when the grill is cold, the pin from the hinge on the lid and remove the connecting bolt from the hinges. Now replace the pin in the bolt and keep in a safe place. The lid cannot be used again until the grill has cooled down again. If required reattach the lid to the cold grill.

**Direct method with flip grate**

Turn the grate so that the depression is in the centre and light the recommended amount of coals as described above using grill firelighter cubes. Put the coals into the depression in the centre of the grill grate.



### 3.3 Indirect method

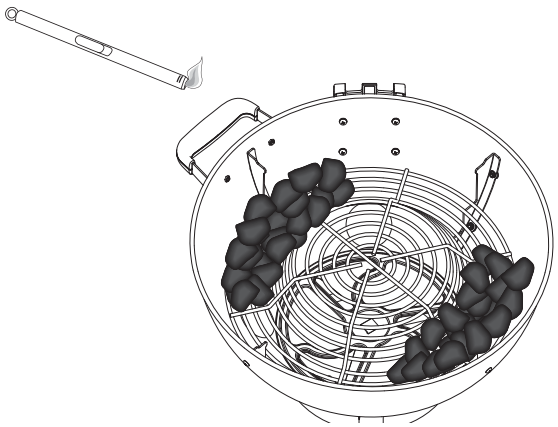


The indirect method is recommend for food that requires more than 25 minutes cooking time or is so tender that it would dry out or burn using the direct method. With the indirect method the embers are arranged along the side underneath the food on the flip grate.
The heat rises up, circulates and is reflected by the closed lid. The food is slowly and evenly cooked from all sides. It should not need be turned.
The following foods are suited to indirect grilling:
Joints, beer can chicken, poultry with bones and whole fish as well as tender fish fillets.



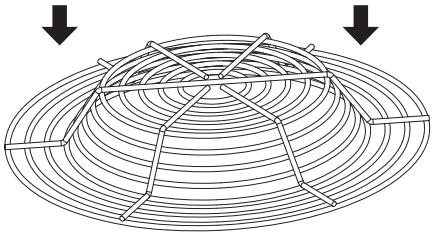
**Tip:** With meat that requires more than an hour's cooking time, extra charcoal should be added to the sides if required (see following table). Because of the hinged cooking grate it is easy to add extra charcoal. Wait approx.10 minutes with the lid open until this is completely burning. Then close the lid again and continue with the cooking process.
**Tip:** If using a chimney starter, the charcoal can be added to the embers in this way. Take off the cooking grate by using protective gloves because of the flying ash und refill the hot charcoal as you like.
Then after adding more the cooking process can continue straight away.

- Open all dampers
- Place the flip grate in the indirect position into the grill (see picture!). Lay the grill lighters (only use firelighters that comply with EN 1860-3) on the flip grate and light them.
- Fill the flip grate left and right equally (see picture!) with the recommended amounts of charcoal or briquettes.
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30–45 minutes.
- Place the cooking grate over the coals. Please use barbecue mitts for this.
- Place the food on the cooking grate.
- Close the lid (with the lid ventilator and bowl vents open). In the grilling instructions in this brochure you will find recommended cooking times.

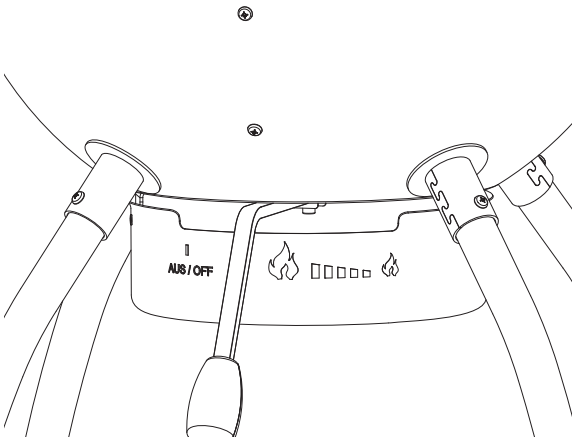


**Indirect method with flip grate**

Turn the grate so that the depression is at the outer edge and light the recommended amount of coals as described above using grill firelighter cubes. Add the coals into the outer depression in a circle or on the left and right.



### 3.4 Ventilation system




The RÖSLE kettle grill has the optimum ventilation system for grilling with charcoal, since the two ventilation openings (top and bottom) enable the air supply – and thus the temperature –to be efficiently regulated.

- To operate the top vent, use the ventilation ventilation with the provided wire handle to slide it into the desired position.
- For the bottom vent, slide the lever to OFF / AUS, from high temperature (big flame) to low temperture (small flame).
- For charcoal to burn correctly and produce the desired temperature, it requires an adequate air supply. When you are ready to light the coals, set the bottom vent lever to "high" and open the cover all the way. Then enough air enters the grill to light the coals quickly.
- The grill temperature reached depends on various factors, such as air supply, quality and quantity of charcoal, and ambient temperature.
- Depending on the grilling technique you are using, you may need a higher or lower temperature in the grill. A greater air supply will result in a higher temperature; a lower air supply makes it possible to grill at a lower temperature.
- To raise the temperature, set the bottom vent to "high" and open the top vent all the way. To reach a lower temperature, set the bottom vent to "low" and open the top vent only part way.
- When you use your grill, over time you will learn which vent settings are best suited for your grilling technique and the food you are grilling.
- To extinguish the fire, close the bottom and top ventilation openings all the way

### 3.5 Grill instructions.

The following information for pieces, thickness, weight and grilling times are for guidance only and not binding. Grilling times are influenced by height, wind, outside temperature and the desired way the food is to be done.

Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces and vegetables using the direct method for the time shown in the table or according to taste and turn the food once halfway through cooking.

Grill joints, poultry with bones, whole fish and thick cuts using the indirect method using the times shown in the table as a guide. Alternatively a roasting thermometer can be used that shows the desired temperature. Grill times for beef are for medium, unless otherwise stated.

| Beef | Thickness/weight | Cooking time | Temperature |
|---|---|---|---|
| Steak: New York, Porterhouse, rib-eye, T-Bone or fillet | 2 cm/0.75" thick | 4–6 | with direct, high heat |
| | 4 cm/1.5" thick | 10–14 min. | with direct, high heat |
| | 4 cm/1.5" thick | 6–8 min. | sear and then grill for 8–10 minutes with indirect, high heat |
| | 5 cm/2" thick | 14–18 min. | with direct, high heat. |
| | 5 cm/2" thick | 6–8 min. | sear and then grill for 8–10 minutes with indirect, high heat |
| Flank steak | 500 g to 700 g/ 1–1.5 lbs, 2 cm/0.75" thick | 8–10 min. | with direct, high heat |
| **Pork** | **Thickness/weight** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Chops, with our without bones | 2 cm/0.75" thick | 6–8 min. | with direct, high heat |
| | 2.5/1" cm thick | 8–10 min. | with direct, medium heat |
| Spare ribs, suckling pigs | 0.45 kg–0.90 kg/ 1–2 lbs | 3–4 min. | with direct, low heat |
| Ribs, spare ribs | 0.9 kg–1.35 kg/ 2–3 lbs | 3–6 hrs. | with direct, low heat |
| Country style ribs with bones | 1.36 kg–1.81 kg/ 2–4 lbs | 1,5–2 hrs. | with direct, medium heat |
| **Poultry** | **Thickness/weight** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Boneless, skinless chicken breast | 170 g–230 g/ 0.35–0.5 lbs | 8–12 min. | with direct, medium heat |
| Boneless, skinless chicken thighs | 120 g/¼ lbs | 8–10 min. | with direct, high heat |
| Chicken breast with bones | 280 g–350 g/ ½–¾ lbs | 30–40 min. | with indirect, medium heat |
| Chicken drumsticks | | 30–40 min. | with indirect, medium heat |
| Chicken wings | 50 g–80 g/ 1.75–2.5 oz. | 18–20 min. | with direct, medium heat |
| Whole chicken | 1.2 kg–1.8 kg/ 2.5–4.0 lbs | 45–90 min. | with indirect, medium heat |
| Whole turkey, without stuffing | 4.5 kg–5.5 kg/ 10–12 lbs | 2,5–3.5 hrs. | with indirect, low heat |
| | 5.5 kg–7.0 kg/ 12–15 lbs | 3,5–4.5 hrs. | with indirect, low heat |
| **Fish and seafood** | **Thickness/weight** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Fish fillets or pieces | per 1 cm/0.5" | 3–5 min. | with direct, high heat |
| | per 2.5 cm/1" | 8–10 min. | with direct, high heat |
| Whole fish | 500 g/1 lbs | 15–20 min. | with indirect, medium heat |
| | 1.5 kg/3 lbs | 30–45 min. | with indirect, medium heat |
| **Vegetables** | **Thickness/weight** | **Cooking time** | **Temperature** |
| Corn on the cob | | 10–15 min. | with direct, medium heat |
| Mushrooms<br>Shiitake or button /<br>Portabella | | <br>8–10 min.<br>10–15 min. | <br>with direct, medium heat /<br>with indirect, medium heat |
| Halved onions /<br>sliced | 1.0 cm/0.5" thick | 8–10 min.<br>35–40 min. | with direct, medium heat /<br>with indirect, medium heat |
| Potatoes: Whole /<br>sliced | 1.0 cm/0.5" thick | 12–14 min.<br>45–60 min. | with direct, medium heat /<br>with indirect, medium heat |

## 4. Maintenance, cleaning and storage

- Ensure the grill has cooled down by checking the temperature with a thermometer.
- Ensure that the coals are no longer glowing. Allow the charcoal to cool down for long enough.
- Remove the cooking- and flip grate.
- Dispose of the ash from the bowl and the ash catcher.
- Clean the grill with a mild cleaning agent and water. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces.
- The cooking grate must be cleaned after every use. Remove the deposits easily with the RÖSLE barbecue cleaning brush or a soft steel bush. Then wipe with a damp cloth.
- To ensure a long life for your grill, we recommend that once the grill has cooled down you protect it from the elements with a suitable RÖSLE cover. To prevent the build up of moisture, remove the cover after it has rained. Then let the grill and dust cover dry completely.

If you follow these tips you will be able to enjoy your RÖSLE kettle grill for many years.

## 5. Warranty

From development to full-scale production all RÖSLE products undergo many stages of design and testing. Only high quality raw materials and components as well as the most up to date quality control procedures are used when completing and assembling. Only in this way can we guarantee the high quality expected by RÖSLE customers and many years of enjoyment from the product.

Should an item unexpectedly fail to meet these requirements, the following warranty periods apply:

| | |
|---|---|
| Cooking- and flip grates | 2 Years |
| Enamelled grill bowl and lid (against rust and flame damage) | 10 Years |
| All other parts | 2 Years |

As a prerequisite the item must have been used and assembled in accordance with the accompanying instructions. RÖSLE may require proof of purchase (for this reason retain the invoice or receipt).

The limited warranty only applies to repairs or replacement of parts that are shown to have been damaged through normal use. Where RÖSLE confirms the damage and accepts the claim, RÖSLE will either repair or replace the part(s) concerned at no charge. If you need to send a damaged part, postage is to be paid in advanced so that RÖSLE can send the repaired or new part back to you free of charge.

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes or changes to the colour due to direct sunlight or contact with chemicals.

The applicable implied guarantee of merchantability and fitness is limited to the warranty period as expressly set out in this warranty. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

RÖSLE accepts no liability for any exceptional, indirect or consequential damage. In certain jurisdictions the exclusion or restriction regarding secondary or consequential damage is not permitted, therefore these restrictions or exclusions will not apply to you.

Liability cannot be accepted for damage arising from the use or application of RÖSLE products on those of other manufactures due to improper use, assembly or e.g. by accident.

No person or company is authorised by RÖSLE to undertake any obligation or liability in its name in relation to the sale, assembly, use, dismantling, return or replacement of its products. Such representations are not binding on RÖSLE



## 6. Disposal

Your new appliance was protected by packaging on its way to you. All the materials used are environmentally friendly and can be reused. Please help with this by disposing of the packaging in an environmentally responsible way. Find out about current methods of disposal through your dealer or via your community waste disposal facility.

Do not let children have the packaging or parts of it.

Danger of choking due to plastic films and other packaging materials.

Old appliances are not worthless waste. Valuable raw materials can be recovered through environmentally responsible disposal. Find out about the possibilities of environmentally responsible and proper disposal of the appliance from your municipal or community authority.

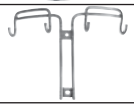
## 7. Technical data

| | RÖSLE No. 1 SPORT Ø 50 | RÖSLE No. 1 SPORT Ø 60 |
|---|---|---|
| | | |
| Lid and fire bowl | Porcelain-enamelled | Porcelain-enamelled |
| Lid hinges | √ | √ |
| Lid thermometer | √ | √ |
| Cooking grate | stainless steel | stainless steel |
| Hinged cooking grate | yes, for lateral filling with charcoal | yes, for lateral filling with charcoal |
| Charcoal grate | Flip grate | Flip grate |
| | | |
| | | |
| Grill surface in $cm^2$/sq. in. | 1885/292 | 2733/423.62 |
| Cooking grate diameter in cm/in. | 49/19.3 | 59/23.23 |
| | | |
| | | |
| Width in cm/in. | 68/26.77 | 74/29.13 |
| Depth in cm/in. | 68/26.77 | 76/29.92 |
| Height in cm/in. with the lid open | 134/52.76 | 145/57.10 |
| Height in cm/in. with the lid closed | 99/38.98 | 104/40.94 |
| Height of the cooking grate in cm/in. | 80/31.5 | 80/31.5 |
| | | |
| Weight in kg/lbs, approx. | 16/35.27 | 20/44.09 |

## 8. Accessories

The following grill accessories are available for the RÖSLE grill. For additional grill and grilling accessories, visit www.roesle-bbq.de

### Accessories

| | | |
|---|---|---|
| | 25042 | Protective Cover for RÖSLE No. 1 SPORT F50 models |
| | 25039 | Charcoal Starter stainless steel |
|  | 25041 | BBQ Tool Holder |
| | 25036 | Charcoal Tongs 50 cm/20 in. |

| | | |
|---|---|---|
| | 25031 | Grill Gloves |
|  | 25034 | Barbecue Lighter |
| | 25037 | Aluminium trays, 5 pcs. |

### Grill accessories

| | | |
|---|---|---|
| | 25050 | Barbecue Turner |
| | 25053 | Barbecue Cleaning Brush |
| | 25054 | Barbecue Tongs |
| | 25056 | Barbecue Basting Mop |
| | 25057 | Barbecue Fish Turner |
| | 25063 | Barbecue Grill Scraper |
| | 25061 | Grill Tongs curved |
|  | 25062 | Grill Tongs straight |
| | 25064 | Fine Tongs |

| | | |
|---|---|---|
| | 25065 | Fish Bone Tongs |
| | 25058 | Marinade Injector |
| | 25060 | Barbecue Poultry Shears |
| | 25066 | Gourmet-Thermometer |
| | 25067 | Steak- and Meatthermometer |
| | 25068 | Roasting Thermometer digital |
| | 25076 | Smoker Box |
| | 25082 | Burger Press |

| | | |
|---|---|---|
| | 25070 | Ribs and Roasts Rack |
|  | 25079 | Grill Skewers (6 pcs) |
| | 25078 | Chicken Roaster |
| | 25077 | Aroma Planks – Cedar Wood (2 pcs) |

| | | |
|---|---|---|
| | 25081 | Potato Holder |
| | 25071 | Fish Rack |
| | 25074 | Pizza Stone Round 41 cm/16 in. |
| | 25075 | Grill Plate Round 40 cm/15 in. |

**CONSIGNES DE SECURITE**

Veuillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes **avant de monter et d'utiliser le barbecue à charbon de bois**. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Toutes les consignes de ce manuel d'utilisation doivent être respectées à la lettre.

Attention ! Danger ! Dans le manuel d'utilisation, ce symbole signifie que nous vous demandons de faire preuve de la plus grande précaution.

Attention ! Surface brûlante ! Risque de brûlure sur la surface brûlante.
Portez toujours des gants de protection !

Le non respect de ces consignes de sécurité et de ces mises en garde peut provoquer des blessures graves ou des dommages matériels par incendie ou explosion.

Attention ! Respecter les consignes d'utilisation !
Ce barbecue boule doit uniquement être utilisé pour griller des aliments avec du charbon de bois. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Il est également interdit d'utiliser le barbecue à charbon de bois comme foyer ouvert.

**ATTENTION ! NE PAS LAISSER LE BARBECUE À LA PORTÉE DES ENFANTS !**

**TOUJOURS SURVEILLER LE BARBECUE LORS DE SON UTILISATION !**

Utilisez seulement le barbecue boule RÖSLE conformément aux instructions de ce manuel.

Il y a un risque d'incendie élevé lors de l'utilisation du barbecue. Gardez à portée de main un extincteur en cas d'accident ou d'incident.

**ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

Si vous utilisez un allume-feu liquide, avant d'allumer le charbon de bois, enlevez le liquide s'étant écoulé par l'orifice de ventilation inférieur.

Ne versez pas d'allume-feu liquide ou de charbon de bois imbibé d'allume-feu liquide sur du charbon de bois brûlant, chaud ou en présence de flammes. En allumant les charbons, il peut en résulter un jet de flammes et des déflagrations explosives, pouvant conduire à des blessures mortelles. Refermez l'allume-feu liquide après utilisation et placez-le à une distance suffisamment éloignée du barbecue.

**ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

**ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

**Avertissements complémentaires**

Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, dans un couloir ou passage reliant des bâtiments ou dans tout autre lieu entouré de constructions.

N'utilisez jamais le barbecue sous un toit ou sous un abri inflammable.

- Un montage inadapté du barbecue peut vous mettre en danger. Respectez les instructions de montage fournies séparément aussi fidèlement que possible. Utilisez seulement ce barbecue quand toutes les pièces sont correctement assemblées. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que le récupérateur de cendres a été correctement fixé sous le barbecue.
- Manipulez le barbecue avec précaution. Le barbecue devient chaud pendant que les aliments cuisent. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant son utilisation.
- Ce barbecue sphérique devient très chaud et devrait uniquement être saisi avec des gants spécial barbecue et uniquement aux endroits nécessaires pendant son utilisation.
- Portez toujours des gants spécial barbecue lorsque vous grillez de la nourriture, réglez les orifices de ventilation ou utilisez des cheminées d'allumage.
- Attendez que le barbecue ait refroidi avant de le déplacer.
- N'apportez aucune modification au barbecue.
- Ne pas utiliser de barbecues ou d'accessoires endommagés.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inadaptée.
- Le fabricant n'est responsable ni des dommages apparus lors de l'utilisation du barbecue, ni des réclamations par des tiers.
- Réservé à une utilisation personnelle !
- Ne pas utilisez ce barbecue à moins de 1,5 m de matériaux inflammables. Font par exemple partie des matériaux inflammables le bois, les planchers en bois traités, les terrasses en bois et les porches en bois (liste non exhaustive).
- Placez toujours les briquettes ou le charbon de bois dans le panier à charbon ou sur la grille foyère réversible inférieure.
- Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez jamais de vêtements ayant des manches larges.
- Protégez-vous contre les étincelles et les projections de graisse. Pour protéger vos vêtements, nous vous recommandons le port d'un tablier pour barbecue.
- Placez toujours le barbecue sur une surface stable, plane et à l'abri du vent.

- Soulevez le couvercle lorsque vous allumez le charbon de bois et quand celui-ci brûle.
- Ne touchez jamais la grille de barbecue ou la grille foyère réversible, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier qu'ils sont chauds.
- Ne versez jamais d'eau dans le barbecue pour éteindre des flammes ou des braises. L'extinction par l'eau peut endommager la surface en émail de porcelaine.À la place, fermez le clapet d'aération inférieur autant que souhaité et replacez le couvercle.
- Une fois les aliments cuits, éteignez le charbon en fermant tous les orifices de ventilation et replacez le couvercle.
- Portez toujours des gants spécial barbecue lorsque vous préparez des aliments, réglez les orifices de ventilation, remettez du charbon de bois ou manipulez le thermomètre ou le couvercle.
- Utilisez des ustensiles pour barbecue équipés de longs manches résistants à la chaleur.
- Ne jetez jamais des cendres encore chaudes ou des briquettes incandescentes parmi les déchets. Cela risquerait d'engendrer un incendie. Jetez uniquement les cendres ou le reste de charbon une fois qu'ils sont complètement éteints et refroidis.
- Ne jamais aspirer les cendres !
- Ne laissez aucun gaz ou liquide inflammable (par ex. carburant, alcool, etc.) ou tout autre matériau inflammable sur le barbecue.
- Veillez à respecter les instructions fournies dans ce manuel d'utilisation si vous allumez le charbon à l'aide d'un allume-feu électrique.
- Tenez les câbles électriques éloignés des parties chaudes du barbecue et des endroits très fréquentés.
- La consommation d'alcool et/ou la prise de médicaments délivrés sur ordonnance ou non peut dégrader la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue et à l'utiliser en toute sécurité.
- Ce barbecue n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, un manque d'expérience et/ou de connaissances (enfants inclus). Pour cette raison, elles doivent être surveillées par une personne compétente qui assurera leur sécurité ou elles doivent être informées par cette personne sur l'utilisation de ce barbecue par votre biais.
- Le barbecue boule RÖSLE n'est pas conçu pour être monté ou installé dans ou sur des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.
- Ne recouvrir en aucun cas le compartiment du barbecue avec une feuille. Cela pourrait empêcher l'écoulement de la graisse, ce qui peut avoir pour conséquence l'accumulation de la graisse sur la feuille et la combustion de celle-ci.
- ATTENTION ! Mettre du papier aluminium dans le fond du foyer empêche la circulation d'air.
- Utilisez plutôt les barquettes fournies pour la cuisson indirecte pour récupérer le jus s'écoulant de la viande.
- N'utilisez aucun objet coupant et pointu pour nettoyer la grille ou pour enlever les cendres. Cela pourrait endommager la surface du barbecue.
- N'utilisez aucun nettoyant abrasif sur la grille ou sur le barbecue. La surface pourrait être endommagée.
- Ne déplacez pas le barbecue sur des paliers, des marches d'escalier ou sur des terrains particulièrement irréguliers.
- Le barbecue doit être parfaitement nettoyé de manière régulière.
- Afin de protéger les aliments grillés et le barbecue, la température ne doit pas dépasser 300°C / 626°F. Des températures trop élevées peuvent déformer certaines parties du barbecue.
- ATTENTION ! Pour le charbon de bois, la capacité maximale s'élève à :
  1,5 kg maxi pour un barbecue de Ø 50 cm.
  2,5 kg maxi pour un barbecue de Ø 60 cm.

L'utilisation de sous-produits (chimiques/toxiques) durant la cuisson peuvent, notamment en cas de manipulation ou d'utilisation incorrecte d'allume-feux inappropriés, être dangereuse pour la santé. Ceux-ci peuvent engendrer des cancers, des problèmes durant la grossesse et autres séquelles.

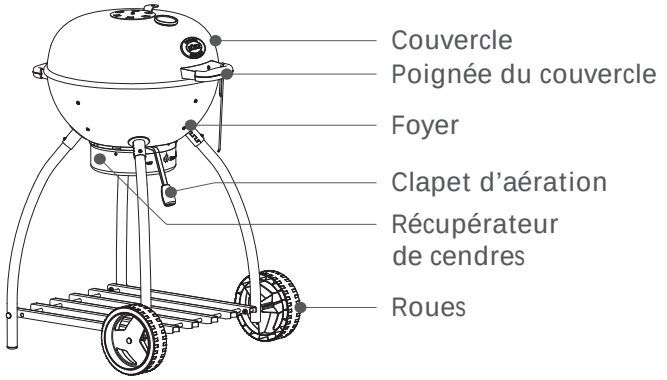
**Chère Cliente, cher Client RÖSLE,**

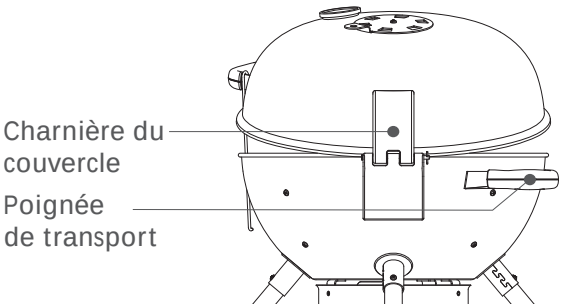
Nous vous remercions d'avoir choisi le Barbecue boule haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

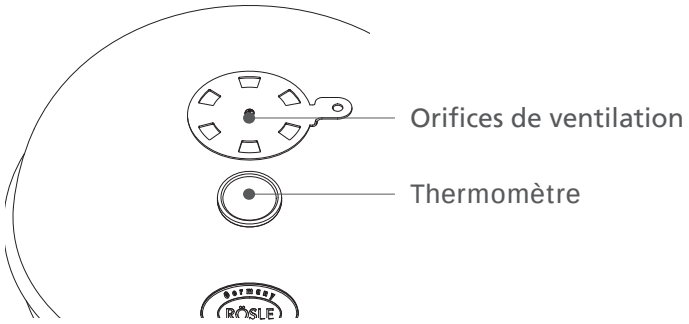
**Tous les avantages en un clin d'œil :**

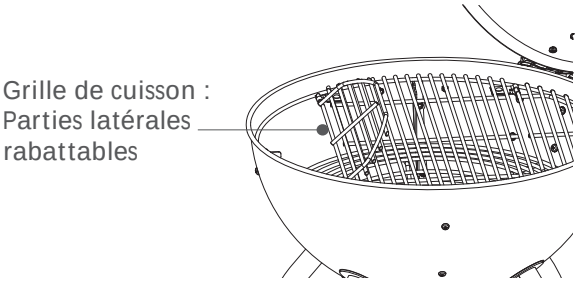
- Charnière de couvercle pratique avec un angle à 45°
- Hauteur de travail confortable de 80 cm pour travailler en toute ergonomie
- Thermomètre large et facile à lire sur le couvercle, indiquant la température en °C et en °F.
- Couvercle haut offrant suffisamment de place pour les accessoires et les aliments à griller
- Boule en acier haute qualité, en acier émaillé de porcelaine
- Grille de barbecue rabattable sur les côtés pour remettre du charbon pendant la cuisson.
- Orifices de ventilation permettant un réglage précis (leur ouverture augmente la température et leur fermeture la diminue)

## 1. Le barbecue boule RÖSLE en détail



## 2. Mise en service avant la cuisson

Posez le barbecue boule RÖSLE sur un surface plane et stable. Avant d'allumer le charbon, assurez-vous que le récupérateur de cendres soit bien monté et que les orifices de ventilation soient ouverts. Pour l'allumage, plutôt que des allume-feux liquides, nous recommandons d'utiliser des cubes allume-feux spécial barbecue, vendus habituellement dans le commerce (allume-feux conformes à la norme EN 1860-3). Pour atteindre une température élevée et constante, RÖSLE recommande l'utilisation de briquettes de charbon de bois ou de charbon de bois de haute qualité. Vérifiez que le logo DIN soit présent sur le sac de charbon de bois, attestant de sa qualité certifiée. Stockez-le dans un endroit sec.

Pour un barbecue d'une heure, il vous faut environ 1 kg de briquettes de charbon ou environ 1,5 kg de charbon de bois. ATTENTION ! Pour le charbon de bois, la capacité maximale s'élève à :
- 1,5 kg maxi pour un barbecue de Ø 50 cm.
- 2,5 kg maxi pour un barbecue de Ø 60 cm.

Lors de la première utilisation, laissez les combustibles (briquettes, charbon de bois) brûler avec le couvercle fermé pendant au moins 30 minutes.



### 2.1 Allumer et chauffer le barbecue avec la grille foyère réversible

Posez la grille foyère réversible, recouvrez-la de cubes d'allumage et allumez-les.

Cependant, n'utilisez aucun liquide tel que essence, alcool ou autres produits liquides inflammables en complément. Dès que les cubes d'allumage brûlent, vous pouvez y ajouter des briquettes de charbon de bois (de préférence). Assurez-vous que les briquettes de charbon de bois ne soient pas en contact direct avec les parois du barbecue. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Ne versez jamais de liquide d'allumage ou de charbon imbibé de ce liquide sur du charbon chaud ou brûlant !

### 2.2 Quelques astuces pour des grillades de professionnel

- Lisez entièrement la recette et cherchez les consignes précisant comment préparer le barbecue. Le barbecue boule RÖSLE vous propose deux méthodes de cuisson – directe ou indirecte. Vous trouverez les consignes les décrivant dans les pages suivantes.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant les aliments trop tôt sur le barbecue si celui-ci n'a pas encore atteint la température de cuisson souhaitée. Laissez brûler le charbon de bois jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une couche de cendres de couleur gris clair (laissez les orifices de ventilation ouverts pour que le feu ne s'éteigne pas).
- Utilisez une spatule ou une pince spécial barbecue, mais pas de fourchette. Celle-ci laisserait le jus de cuisson et donc la saveur s'échapper, asséchant les aliments.
- Assurez-vous que les aliments tiennent dans le barbecue avant de fermer le couvercle. Idéalement, placez les aliments à environ 2 cm les uns des autres.
- Résistez à la tentation d'ouvrir sans cesse le couvercle pour surveiller les aliments en train de griller. Chaque fois que vous ouvrez le couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui augmente le temps de cuisson.
- Retournez une seule fois les aliments, comme indiqué dans la recette.
- Lorsque vous fermez le couvercle, il est impossible que des flammes se forment sous les aliments. Vous réduisez donc le temps de cuisson et obtenez de meilleurs résultats.
- Ne pressez jamais les aliments, par exemple pour aplatir un steak haché. Le jus de la viande s'échapperait, asséchant les aliments.
- Badigeonnez vos aliments avec un peu d'huile afin qu'ils brunissent plus uniformément et qu'ils ne collent pas à la grille. Etalez ou vaporisez de l'huile uniquement sur vos aliments et non pas sur la grille de barbecue.

**Remarque :**
Lavez-vous soigneusement les mains et nettoyez parfaitement les ustensiles avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle avant et après avoir manipulé de la viande, de la volaille ou du poisson frais. Vous pouvez également utiliser des gants jetables.
Ne mettez jamais d'aliments cuits dans le même plat que les aliments crus.
Ne laissez jamais vos aliments décongeler à température ambiante mais uniquement dans le réfrigérateur.

## 3. La cuisson avec le barbecue boule RÖSLE

### 3.1 Préparer le barbecue

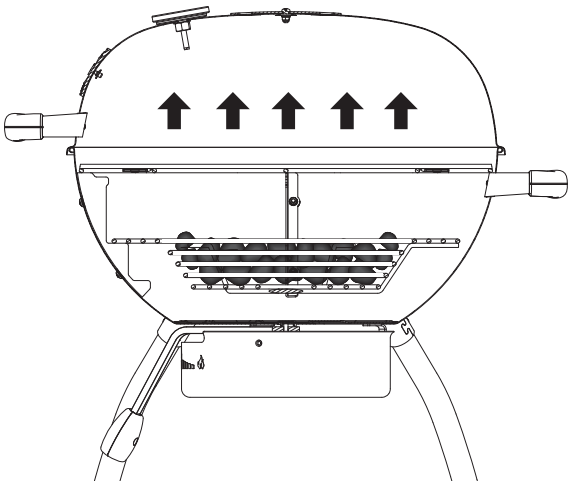
- Ouvrez tous les orifices de ventilation et le couvercle avant d'allumer le feu.
- **Remarque :** Le cas échéant, enlevez les cendres accumulées de la partie inférieure du barbecue (seulement une fois le charbon complètement éteint). Pour brûler, le charbon a besoin d'air et d'oxygène. Vérifiez que les orifices de ventilation ne soient pas encombrés par des poussières.
- Placez les cubes d'allumage spécial barbecue sous la couche de charbon de bois et allumez-les. (Utilisez exclusivement des allume-feux conformes à la norme DIN EN 1860-3.)
- Ne mettez pas d'aliments à griller tant que le charbon n'est pas recouvert d'une fine couche de cendre. Ce processus dure environ 30 à 45 minutes. Répartissez ensuite le charbon dans le barbecue à l'aide d'une longue pince ou d'une pelle à charbon selon la méthode de cuisson que vous avez choisie.

**Remarque :** Pour un goût fumé plus prononcé, vous pouvez déposer des copeaux de bois de fumage ou des herbes aromatiques fraîches telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier dans la braise. Déposez les copeaux ou les herbes directement sur le charbon, juste avant de mettre les aliments à griller.

### 3.2 Méthode directe

Avec la méthode directe, les aliments cuisent directement au-dessus du charbon préparé. La méthode directe convient aux aliments qui nécessitent moins de 25 minutes de cuisson. Pour une cuisson uniforme, les aliments ne doivent être tournés qu'une seule fois, à mi-cuisson. C'est le cas des steaks, des côtelettes, des brochettes et des légumes par exemple.

- Ouvrez tous les orifices de ventilation.
- Déposez les allume-feux sur la grille foyère réversible et allumez-les.
- Mettez la quantité recommandée de charbon de bois ou de briquettes au milieu de la grille foyère réversible ou de la cheminée d'allumage RÖSLE (disponible séparément).
- Allumez le charbon de bois. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon de bois soit légèrement recouvert de cendres grises, ce qui prend environ 30 à 45 minutes.
- Répartissez le charbon de bois brûlant uniformément sur la grille foyère réversible à l'aide d'une pince pour barbecue ou d'une pelle à charbon.

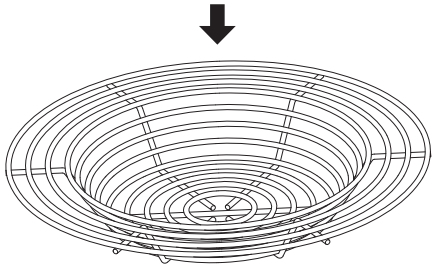


- Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon. Utilisez des gants spécial barbecue.
- Posez les aliments sur la grille de cuisson.
- Fermez le couvercle (ventilateur du couvercle et orifices de ventilation de la cuve ouverts). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans le guide de cuisson de ce manuel.

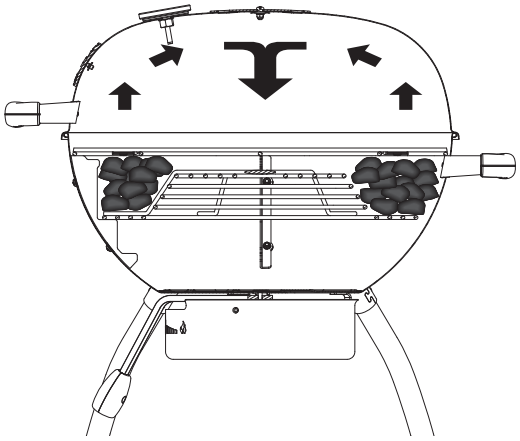
Pour cette méthode de cuisson, il est possible de laisser le couvercle ouvert ou encore de le démonter. Lorsque le barbecue est froid, enlevez la goupille maintenant la charnière du couvercle et retirez les boulons d'assemblage des demi-charnières. Puis, remettez la goupille en place dans les boulons et conservez-la dans un endroit sûr. Ensuite, il faut attendre que le barbecue ait refroidi pour utiliser de nouveau le couvercle. Si nécessaire, remontez le couvercle sur le barbecue froid.

**Méthode directe avec grille réversible**

Tournez la grille de manière à ce que le creux se trouve au centre et allumez la quantité de charbon recommandée comme décrit ci-dessus au moyen d'allume-feux. Placez le charbon dans le creux au centre de la grille.



### 3.3 Méthode indirecte

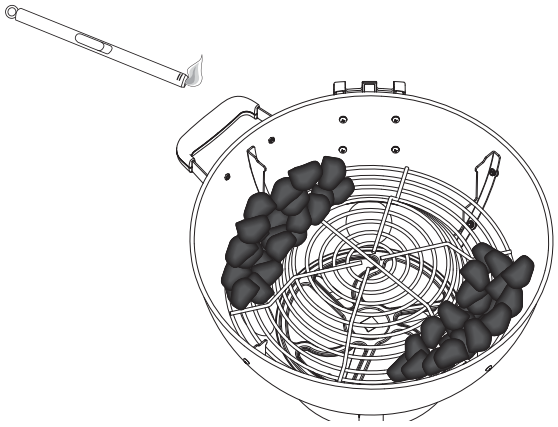


La méthode indirecte est recommandée pour les aliments qui nécessitent plus de 25 minutes de cuisson ou qui sont si délicats qu'ils seraient desséchés ou brûlés avec la méthode directe.
Avec la méthode indirecte, la braise est placée sur les côtés de la grille foyère réversible, en dessous des aliments.
La chaleur monte, circule autour des aliments et elle est réfléchie par le couvercle. Les aliments cuisent lentement et de manière uniforme. Il ne faut pas les retourner.
La méthode indirecte convient parfaitement aux aliments suivants :
rôtis, poulets sur le grille-volaille, morceaux de volaille avec os et poissons entiers ainsi que de tendres filets de poisson.



**Remarque :** Pour les viandes nécessitant plus d'une heure de cuisson, il peut être nécessaire de rajouter du charbon de bois sur les côtés (voir tableau suivant). La grille de cuisson rabattable permet de rajouter du charbon de bois facilement. Laissez le couvercle ouvert environ 10 min, jusqu'à ce que la totalité du charbon brûle. Refermez ensuite le couvercle et poursuivez la cuisson.
**Conseil :** Si vous utilisez une cheminée d'allumage, vous pouvez également y déposer le charbon à brûler. Enlevez maintenant la grille de cuisson en utilisant des gants pour vous protéger contre la dispersion d'étincelles et rajoutez du charbon en conséquence. Une fois la cheminée remplie, vous pouvez poursuivre immédiatement la cuisson.

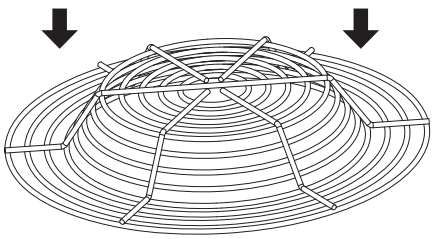
- Ouvrez tous les orifices de ventilation.
- Placez la grille foyère réversible en position indirecte, voir illustration. Déposez les cubes allume-feux (utilisez exclusivement des allume-feux conformes à la norme DIN EN 1860-3!) sur la grille foyère réversible et allumez-les.



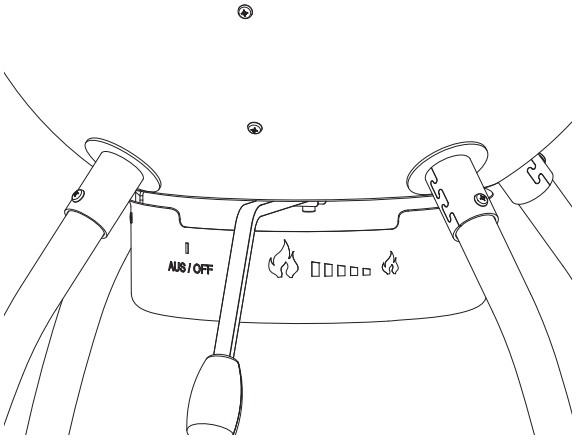
- Répartissez la quantité recommandée de charbon de bois ou de briquettes à parts égales dans les paniers à charbon de bois.
- Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon de bois soit légèrement recouvert de cendres grises, ce qui prend environ 30 à 45 minutes.
- Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon. Utilisez des gants spécial barbecue.
- Posez les aliments sur la grille de cuisson.
- Fermez le couvercle (ventilateur du couvercle et orifices de ventilation de la cuve ouverts). Vous trouverez les temps de cuisson recommandés dans le guide de cuisson de ce manuel.

**Méthode indirecte avec grille réversible**

Tournez la grille de manière à ce que le creux se trouve au bord extérieur et allumez la quantité de charbon recommandée comme décrit ci-dessus à l'aide d'allume-feux. Placez à cette occasion le charbon tout autour ou à gauche et à droite dans le creux extérieur.



### 3.4 Système de ventilation




Le barbecue sphérique de RÖSLE possède le système de ventilation optimal pour l'utilisation de charbon de bois, étant donné que l'alimentation en air – et par conséquent la température – peut être régulée efficacement par l'intermédiaire de deux ouvertures de ventilation (en haut et en bas).

- Pour utiliser la ventilation supérieure, déplacez le curseur de ventilation dans la position souhaitée à l'aide de la poignée métallique fournie
- Pour la ventilation inférieure, déplacez le levier en position "OFF", haute, moyenne ou basse (reconnaissable aux symboles des flammes).
- Afin de brûler correctement et de générer la température souhaitée, le charbon de bois nécessite une alimentation en air adaptée. Lorsque vous voulez allumer le charbon, positionnez le levier de la ventilation inférieure en position "haute" et ouvrez entièrement le couvercle. Ainsi, de l'air suffisant parvient dans le barbecue afin d'allumer rapidement les charbons.
- La température de cuisson atteinte dépend de différents facteurs, comme p. ex. de l'alimentation en air, de la qualité et de la quantité de charbon et de la température ambiante.
- En fonction de la technique de cuisson utilisée, vous avez besoin d'une température plus élevée ou plus basse dans le barbecue. Une alimentation en air élevée a pour conséquence une température plus élevée, et une faible alimentation en air permet une cuisson avec une température basse.
- Pour augmenter la température, positionnez la ventilation inférieure en position "haute" et ouvrez entièrement la ventilation supérieure. Pour obtenir une température basse, positionnez la ventilation inférieure en position "basse" et n'ouvrez que partiellement la ventilation supérieure.
- Lorsque vous utilisez votre barbecue, vous découvrirez au fil du temps quel réglage de la ventilation d'air est le mieux adapté pour votre technique de cuisson et le produit utilisé.
- Pour éteindre le feu, fermez entièrement les ouvertures de ventilation inférieure et supérieure.

### 3.5 Guide de cuisson

Les morceaux, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif et ne constituent en aucun cas des règles absolues. Les temps de cuisson sont influencés par l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré du cuisson souhaité.

Faites cuire les steaks, les filets de poisson, les morceaux de volaille sans os et les légumes en utilisant la méthode directe pendant le temps indiqué dans le tableau ou en fonction du degré de cuisson souhaité, en tournant les aliments une fois à mi-cuisson.

Faites cuire les rôtis, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les morceaux plus épais en utilisant la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau. Vous pouvez aussi utiliser un thermomètre de cuisson qui affiche la température à point souhaitée. En l'absence d'indication, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf correspondent à une cuisson à point (medium en anglais).

| Bœuf | Épaisseur/Poids | Temps de cuisson | Température |
|---|---|---|---|
| Steak : contre-filet, gros filet, faux-filet, aloyau ou filet | 2 cm d'épaisseur | 4–6 min | à chaleur directe élevée |
| | 4 cm d'épaisseur | 10–14 min | à chaleur directe élevée |
| | 4 cm d'épaisseur | 6–8 min | saisir puis laisser cuire 8 - 10 minutes à chaleur indirecte élevée |
| | 5 cm d'épaisseur | 14–18 min | à chaleur directe élevée |
| | 5 cm d'épaisseur | 6–8 min | saisir puis laisser cuire 8 - 10 minutes à chaleur indirecte élevée |
| Bavette | 500 g à 700 g, 2 cm d'épaisseur | 8–10 min | à chaleur directe élevée |
| **Porc** | **Épaisseur/Poids** | **Temps de cuisson** | **Température** |
| Côtelette, avec ou sans os | 2 cm d'épaisseur | 6–8 min | à chaleur directe élevée |
| | 2,5 cm d'épaisseur | 8–10 min | à chaleur directe élevée |
| Côtelettes, porcelet | 0,45 kg–0,90 kg | 3–4 min | à chaleur directe élevée |
| Côtes, travers | 0,9 kg–1,35 kg | 3–6 heures | à chaleur directe élevée |
| Tranches de longe avec os | 1,36 kg–1,81 kg | 1,5–2 heures | à chaleur directe élevée |
| **Volaille** | **Épaisseur/Poids** | **Temps de cuisson** | **Température** |
| Blanc de poulet désossé sans peau | 170 g–230 g | 8–12 min | à chaleur directe élevée |
| Cuisse de poulet sans peau ni os | 120 g | 8–10 min | à chaleur directe élevée |
| Blanc de poulet avec os | 280 g–350 g | 30–40 min | à chaleur indirecte moyenne |
| Morceaux de cuisse de poulet avec os | | 30–40 min | à chaleur indirecte élevée |
| Ailes de poulet | 50 g–80 g | 18–20 min | à chaleur directe élevée |
| Poulet entier | 1,2 kg–1,8 kg | 45–90 min | à chaleur indirecte moyenne |
| Dinde entière, sans farce | 4,5 kg–5,5 kg | 2,5–3,5 heures | à chaleur indirecte élevée |
| | 5,5 kg–7,0 kg | 3,5–4,5 heures | à chaleur indirecte élevée |
| **Poissons et fruits de mer** | **Épaisseur/Poids** | **Temps de cuisson** | **Température** |
| Filet ou darne de poisson | par cm d'épaisseur | 3–5 min | à chaleur directe élevée |
| | pour 2,5 cm | 8–10 min | à chaleur directe élevée |
| Poisson entier | 500 g | 15–20 min | à chaleur indirecte moyenne |
| | 1,5 kg | 30–45 min | à chaleur indirecte moyenne |
| **Légumes** | **Épaisseur/Poids** | **Temps de cuisson** | **Température** |
| Maïs épis | | 10–15 min | à chaleur directe élevée |
| Champignons :<br>Pleurotes ou autres champignons /<br>champignons de Paris | | <br>8–10 min<br>10–15 min | <br>à chaleur directe moyenne /<br>à chaleur directe moyenne |
| Oignons coupés en deux /<br>en tranches | 1,0 cm d'épaisseur | 8–10 min<br>35–40 min | à chaleur directe moyenne /<br>à chaleur indirecte moyenne |
| Pommes de terre : Morceaux /<br>en tranches | 1,0 cm d'épaisseur | 12–14 min<br>45–60 min | à chaleur directe moyenne /<br>à chaleur indirecte moyenne |

## 4. Entretien, nettoyage et rangement

- Assurez-vous que le barbecue est froid en vérifiant la température affichée au thermomètre.
- Assurez-vous qu'il n'y a plus aucune braise dans le charbon. Laissez refroidir le charbon de bois suffisamment longtemps.
- Enlevez la grille de cuisson et la grille foyère réversible.
- Enlevez les cendres de la boule et du récupérateur de cendres.
- Nettoyez le barbecue avec de l'eau et un détergent doux. Rincez soigneusement à l'eau claire et essuyez la surface.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer la grille de cuisson après chaque utilisation. Il suffit d'enlever les dépôts avec la brosse pour barbecue RÖSLE ou avec une brosse souple en acier. Ensuite, essuyez avec un chiffon humide.
- Pour allonger la durée de vie de votre barbecue, nous vous recommandons de protéger le barbecue complètement refroidi contre les agressions extérieures à l'aide d'une housse de protection adaptée RÖSLE. Pour réduire l'humidité, retirez la housse de protection après la pluie. Laisser ensuite sécher entièrement le barbecue et le couvercle.

En respectant ces conseils, vous profiterez de votre barbecue boule RÖSLE durant des années.

## 5. Garantie

Tous les produits RÖSLE sont soumis à de nombreuses étapes de planification et d'essai de leur conception à leur fabrication en série. Au cours des étapes de fabrication et de montage, nous avons exclusivement recours à des matériaux et à des matières premières haut de gamme ainsi qu'aux méthodes les plus récentes en termes de contrôle qualité. C'est ainsi que nous pouvons être sûrs d'offrir aux clients RÖSLE la qualité qu'ils en attendent et des produits dont ils pourront profiter durant de nombreuses années.

Toutefois, si un article ne répondait pas à vos attentes, vous trouverez ci dessous les périodes de garantie applicables :

| | |
|---|---|
| Grille de cuisson et grille foyère | 2 ans |
| Boule et couvercle émaillés<br>(si complètement rouillés ou endommagés par le feu) | 10 ans |
| Toutes les autres pièces | 2 ans |

Pour être applicable, l'article doit être monté et utilisé conformément aux instructions ci-jointes. RÖSLE est libre d'exiger une preuve d'achat (veuillez conserver la facture ou le ticket de caisse).

La garantie limitée n'est applicable que pour la réparation ou le remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions d'utilisation normales. Si RÖSLE confirme l'état défectueux de ces pièces et accepte la réclamation, RÖSLE réparera ou remplacera gratuitement la/les pièce(s) concernée(s). Si une pièce défectueuse doit être renvoyée vous devrez avancer les frais d'envoi pour que RÖSLE puisse vous renvoyer gratuitement la pièce réparée ou la nouvelle pièce.

Cette garantie limitée ne s'applique pas en cas de défaillance ou de mauvais fonctionnement dus à un accident, à une mauvaise utilisation, à une utilisation incorrecte, à une modification, à de fausses manipulation, à un cas de force majeure, à un dommage arbitraire, à un mauvais montage, à un mauvais entretien ou à un mauvais nettoyage. Par ailleurs, la garantie n'est pas applicable si l'entretien et le nettoyage normaux ne sont pas régulièrement effectués. Une dégradation ou un dommage dus à des conditions nettoyage normaux ne extrêmes telles que la grêle, les tremblement de terre et les cyclones ou une décoloration due à l'exposition directe au soleil ou à un contact avec des produits chimiques sont également exclus par la présente garantie.

Toute garantie implicite relative à la valeur marchande et à la conformité pour une utilisation spécifique est limitée aux périodes de garantie expressément citées dans la présente garantie. Dans certaines circonscriptions judiciaires, de telles limitations relatives à la durée de validité d'une garantie implicite ne sont pas autorisées si bien que cette limitation ne vous concerne peut-être pas.

RÖSLE se dégage de toute responsabilité pour tout dommage particulier, indirect ou consécutif. Dans certaines circonscriptions judiciaires, une exclusion ou une limitation relative à des dommages consécutifs n'est pas autorisée si bien que cette limitation ne vous concerne peut-être pas.

Aucune responsabilité ne peut être engagée pour les dommages résultant de l'utilisation de produits RÖSLE avec des produits tiers en raison d'une utilisation inadaptée, d'un montage incorrect ou, par exemple, d'un accident.

RÖSLE n'autorise aucune personne ou entreprise à engager en son nom quelconque obligation ou responsabilité en lien avec la vente, le montage, l'utilisation, le démontage, la reprise ou l'emploi de ses produits. De telles représentations n'ont pas valeur d'obligation pour RÖSLE.



## 6. Gestion des déchets

Votre nouveau barbecue a été protégé par son emballage jusqu'à ce qu'il devienne le vôtre. Tous les matériaux utilisés pour cet emballage sont respectueux de l'environnement et recyclables. Aidez-nous et jetez l'emballage au tri sélectif. Pour en savoir plus sur la gestion des déchets, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de la déchetterie municipale.

Ne laissez pas l'emballage et ses éléments à la portée des enfants.

Risque d'asphyxie avec les plastiques et les autres matériaux d'emballage.

Les vieux barbecues n'ont aucune valeur commerciale. Grâce à une gestion écologique des déchets, les matières premières sont récupérées. Renseignez-vous auprès de la municipalité afin de savoir où jeter le barbecue afin qu'il soit géré de manière écologique et appropriée.

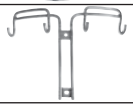
## 7. Informations techniques

| | **RÖSLE No. 1 SPORT Ø 50** | **RÖSLE No. 1 SPORT Ø 60** |
|---|---|---|
| | | |
| Couvercle et foyer | en acier émaillé porcelaine | en acier émaillé porcelaine |
| Charnière de couvercle | √ | √ |
| Thermomètre du couvercle | √ | √ |
| Grille de cuisson | acier inoxydable | acier inoxydable |
| Grille de barbecue, rabattable | oui, sur les côtés pour remettre du charbon | oui, sur les côtés pour remettre du charbon |
| Grille foyère renforcée | Grille réversible | Grille réversible |
| | | |
| | | |
| Surface de cuisson en $cm^2$ | 1885 | 2733 |
| Diamètre de la grille de cuisson en cm | 49 | 59 |
| | | |
| | | |
| Largeur en cm | 68 | 74 |
| Profondeur en cm | 68 | 76 |
| Hauteur en cm, couvercle ouvert | 134 | 145 |
| Hauteur en cm, couvercle fermé | 99 | 104 |
| Hauteur de la grille de cuisson | 80 | 80 |
| | | |
| Poids approx. en kg | 16 | 20 |

## 8. Accessoires

Les accessoires suivants pour barbecue boule RÖSLE sont disponibles séparément :
Accessoires et pièces de rechange

Vous trouverez d'autres accessoires pour barbecues sur le site Internet www.roesle-bbq.de

| | | |
|---|---|---|
| | 25042 | Housse de protection pour RÖSLE No. 1 SPORT F 50 |
| | 25039 | Cheminée d'allumage acier inoxydable |
|  | 25041 | Porte-couverts |
| | 25036 | Pince à charbon 50 cm |

| | | |
|---|---|---|
| | 25031 | Gants en cuir pour Barbecue |
|  | 25034 | Allume-gaz Barbecue |
| | 25037 | Barquettes en aluminium |

Accessoires pour barbecue

| | | |
|---|---|---|
| | 25050 | Palette Barbecue |
| | 25053 | Grattoir pour grille Barbecue |
| | 25054 | Pince Barbecue 40 cm |
| | 25056 | Pinceau à marinade Barbecue |
| | 25057 | Pelle à poisson Barbecue |
| | 25063 | Racloir pour planchas Barbecue |
| | 25061 | Pince à grillades coudée |
|  | 25062 | Pince à grillades droite |
| | 25064 | Pincette |

| | | |
|---|---|---|
| | 25065 | Pince à arêtes |
| | 25058 | Seringue à sauce et marinade 50 ml |
| | 25060 | Ciseaux à volailles Barbecue |
| | 25066 | Thermomètre gourmet |
| | 25067 | Thermomètres à steak et viandes |
| | 25068 | Thermo-sonde numérique |
| | 25076 | Boîte de fumage |
| | 25082 | Presse à burger |

| | | |
|---|---|---|
| | 25070 | Corbeille à rôtis et côtelettes |
|  | 25079 | Brochettes (6 pièces) |
| | 25078 | Grille-volailles |
| | 25077 | Planche à Barbecue – bois de cèdre (2 pièces) |

| | | |
|---|---|---|
| | 25081 | Porte-pommes de terre |
| | 25071 | Corbeille pour poisson |
| | 25074 | Pierre à pizza ronde 41 cm |
| | 25075 | Plaque à Barbecue ronde 40 cm |

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

Lees de volgende instructies aandachtig en volledig door, **voordat u de Houtskoolgrill in elkaar zet en gebruikt**. Bewaart u de handleiding alstublieft op een afgeschermde plek, zodat u de details van deze handleiding te allen tijde kunt nalezen. Alle instructies in deze bedieningshandleiding zijn onveranderd op te volgen.

Let op, gevaar! Wanneer u dit teken in de handleiding vindt, vragen wij u dringend bijzondere zorgvuldigheid te betrachten.

Waarschuwing voor heet oppervlak! Verbrandingsgevaar door heet oppervlak.
Altijd beschermende handschoenen dragen!

Het niet naleven van deze veiligheidsinstructies en voorzorgsmaatregelen kan tot zeer ernstige verwondingen of materiaalschades door brand of explosie leiden.

Let op! Gebruik overeenkomstig het doel:
Deze kogelgrill mag voor het grillen met houtskool voor de bereiding van etenswaren die gegrilld kunne worden, ingezet worden. Elk ander gebruik is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Ook gebruik van de houtskoolgrill als een haard is verboden.

**VOORZICHTIG! GRILL ALTIJD BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN!**

**BIJ GEBRUIK DE GRILL ALTIJD IN DE GATEN HOUDEN!**

Gebruik de RÖSLE kogelgrill alleen zoals beschreven.

Bij het grillen bestaat verhoogd brandgevaar. Houd voor een mogelijk ongeval of pech een brandblusser bij de hand.

**VOORZICHTIG LEVENSGEVAAR!** Voor het aansteken of opnieuw aansteken geen spiritus, benzine of andere licht brandbare vloeistoffen gebruiken! Slechts aansteek hulpmiddelen overeenkomstig EN 1860-3 gebruiken!

Verwijder voor het aansteken van de houtskool alle vloeistoffen die door de onderste ventilatieopening afgevloeid zijn, wanneer u aansteekvloeistof voor de houtskool gebruikt.

Doe geen aansteekvloeistof of met aansteekvloeistof geïmpregneerde houtskool op brandende, hete of warme houtskool. Bij het ontsteken van de kolen kunnen steekvlammen en explosieachtige ontploffingen ontstaan die tot levensgevaarlijke verwondingen kunnen leiden. Sluit de aansteekvloeistof af na het gebruik en plaats deze op veilige afstand van de grill.

**LET OP!** Kinderen en huisdieren mogen zich nooit zonder toezicht in de buurt van een hete grill bevinden.

**LET OP!** Deze kogelgrill wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet bewogen worden.

**Verdere belangrijke aanduidingen voor gevaar**

- Niet in gesloten ruimtes gebruiken, anders verzamelen zich giftige dampen, die tot zware of zelfs dodelijke verwondingen kunnen leiden.
- Gebruik deze grill uitsluitend in de open lucht op een goed geventileerde plek. Gebruik de grill niet in een garage, in een gebouw, in verbindingsgangen tussen gebouwen of aan op andere wijze ombouwde plekken.
- Gebruik de grill nooit onder brandbare daken, carports, enz.
- Een ondeskundige montage kan gevaren veroorzaken. Houdt u zich alstublieft nauwkeurig aan deze separaat, bijgevoegde montagehandleiding. Gebruik deze grill pas, wanneer alle delen correct gemonteerd zijn. Zorg er voor het aansteken van de grill voor, dat de asopvangbak correct onder de kogel van de grill vastgemaakt is.
- Ga bij de omgang met de grill voorzichtig te werk. De grill wordt warm bij het grillen. Laat de grill tijdens het gebruik nooit onbeheerd.
- Deze kogelgrill wordt erg heet en mag tijdens het gebruik alleen met grillhandschoenen en alleen aan de voor de bediening bestemde plaatsen vastgenomen worden.
- Draag bij het grillen en bij het instellen van de ventilatieopeningen, alsook bij het gebruik van barbecue aanstekers altijd barbecuehandschoenen.
- Wacht tot de grill is afgekoeld, voor u hem verplaatst.
- Breng geen verandering aan de produkt aan.
- Beschadigde apparaten ofwel beschadigde accessoires mogen niet meer worden gebruikt.
- De fabrikant kan niet voor schades aansprakelijk worden gesteld, di door onjuist of lichtzinnig gebruik ontstaan.
- De fabrikant draagt geen verantwoordelijikheid voor schades, die bij het gebruik van het apparaat optreden evenals voor klachten van derden.
- Alleen voor privégebruik!
- Gebruik deze grill alleen op een afstand van minimaal 1,5 m. van brandbaar materiaal.
- Doe de briketten of houtskool altijd in de houtskoolkorf of op het onderste houtskoolrooster.
- Draag tijdens het aansteken of het gebruik van de grill geen kleding met los hangende mouwen.
- Bescherm u tegen vonken en hete vetspatten. Ter bescherming van de kleding raden we u aan om een grillschort te dragen.
- Plaats de grill altijd op een stevige, beschutte vlakke ondergrond.
- Open tijdens het aansteken en ontvlammen van de houtskool het deksel.
- Test nooit door het aanraken van grill- of houtskoolrooster van as, houtskool of van de grill, of deze warm zijn.
- Giet geen water in de grill ter onderdrukking van steekvlammen of om de gloed in de grill te blussen. Door te blussen met water kan het geëmailleerde oppervlak beschadigd worden. Sluit in de plaats daarvan de onderste ventilatieopener zoveel als nodig is en sluit het deksel.
- Blus de houtskool na het garen door alle ventilatieopeningen te sluiten en sluit het deksel.

- Bij het bereiden van gerechten, instellen van de ventilatieopeningen, navullen van houtskool en bij het hanteren van de thermometer of deksel moet u altijd barbecuehandschoenen dragen. Gebruik barbecuebestek met lange, hittebestendige grepen.
- Doet u nooit hete as of nog gloeiende briketten bij het afval. Er bestaat brandgevaar. Doet u de as en koolresten pas bij het afval als deze volledig uitgedoofd en afgekoeld zijn.
- As nooit opzuigen!
- Houd de grillplaats vrij van ontvlambare gassen en vloeistoffen (bijv. brandstof, alcohol, enz.) en andere brandbare materialen.
- Bekijk altijd de bijbehorende handleiding bij het aansteken van de houtskool met gebruik van een elektrische aansteker.
- Houd elektrische snoeren weg van de hete oppervlaktes van de grill, en van druk belopen plekken.
- Dor het gebruik van alcohol en/of al dan niet voorgeschreven medicijnen kan het vermogen van de gebruiker tot correcte montage en veilig gebruik van de grill worden beïnvloed.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte geestelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij zij er door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht gehouden wordt, of zij instructies hebben gekregen hoe het apparaat gebruikt moet worden.
- De RÖSLE kogelgrill is niet voor de montage in of op caravans, campers en/of boten bedoeld.
- Nooit de grillkamer met folie bedekken. Dit zou ertoe kunnen leiden dat het vet niet kan weglopen, zich op de folie verzamelt en begint te branden.
- LET OP, door het bedekken van de grill met aluminiumfolie wordt de luchtstroom belemmerd. Gebruik in plaats daarvan bij de indirecte methode lekschalen, om uit het vlees druppelend sap op te vangen.
- Gebruik geen scherpe en spitse voorwerpen om het grillrooster te reinigen of om de as te verwijderen. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.
- Gebruik geen scherpe reiniger op het grillrooster of op het grill. Het oppervlak kan anders beschadigd worden.
- Beweeg de grill niet over grotere afstapjes/traptreden of zeer ongelijk terrein.
- De grill moet regelmatig grondig gereinigd worden.
- Om de grillproducten en de grill te beschermen, moet geen hogere temperatuur dan 300°C / 626°F worden bereikt. Te hoge temperaturen kunnen onderdelen van de grill vervormen.
- LET OP! De maximale hoeveelheid houtskool bedraagt:
  Grill met Ø 50 cm: max. 1,5 kg houtskool
  Grill met Ø 60 cm: max. 2,5 kg houtskool

Ontstaande (chemische/giftige) bijproducten tijdens het grillproces kunnen, in het bijzonder bij ondeskundige behandeling of gebruik van niet geschikt aanmaakmiddelen, tot schade aan de gezondheid leiden. Deze kunnen tot kanker, zwangerschapsproblemen en andere gevolgschaden leiden.

**Zeer geëerde RÖSLE klant,**

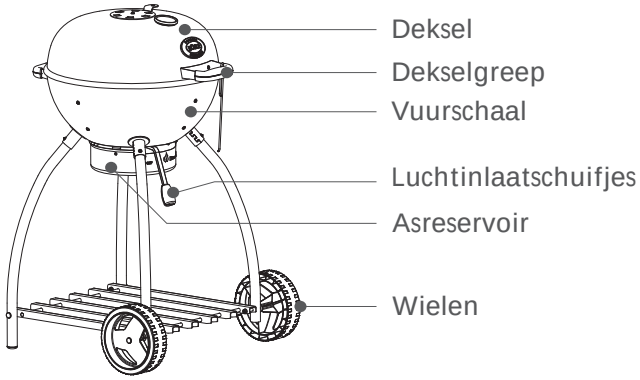
hartelijk dank, dat u een hoogwaardige kogelgrill van RÖSLE hebt gekozen. Een goede keuze. En een beslissing voor een duurzaam kwaliteitsproduct. Leest u alstublieft volgende productinformaties, richtlijnen voor optimaal gebruik en onderhoud evenals veiligheidsrichtlijnen, zodat u gedurende vele jaren plezier heeft.

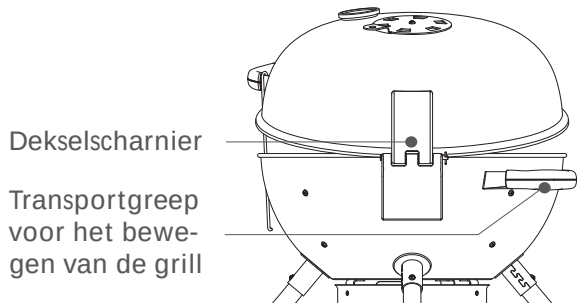
**Alle voordelen op een rijtje:**

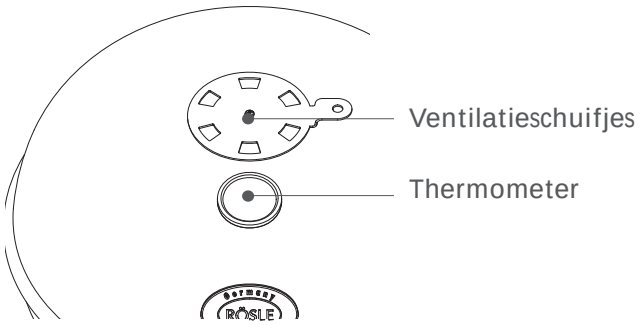
- Practisch dekselscharnier in 45°-hoek
- Comfortabele werkhoogte van 80 cm voor ergonomisch werken
- Grote, goed afleesbare dekselthermometer, aanduiding in °C en °F
- Hoog deksel, biedt voldoende plaats voor accessoires en de grillproducten
- Kogel uit hoogwaardig staal, geheel geëmailleerd
- Zijdelings inklapbaar grillrooster voor het bijvullen van de houtskool tijdens het grillen
- Ventilatieopening met precieze instelling (Openen verhoogt de temperatuur en sluiten vermindert ze)

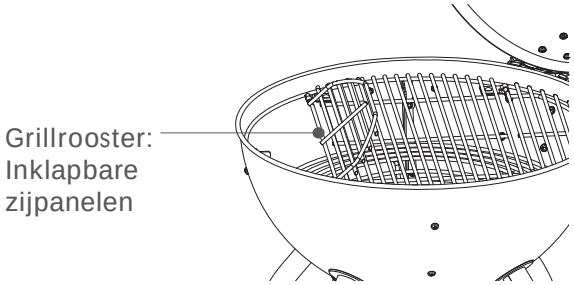


## 1. De RÖSLE kogelgrill in detail



## 2. Ingebruikname voor het grillen

Zet de RÖSLE kogelgrill op een rechte en stevige ondergrond. Let er voor het aansteken van de kool op, dat de asopvangbak juist geplaatst is en alle ventilatieschuifjes geopend zijn. Wij raden aan, voor het aansteken in plaats van aansteekvloeistof verkrijgbare grill aanmaakblokjes (volgens EN 1860-3) te gebruiken. Om een hoge en constante hitte te bereiken, beveelt RÖSLE het gebruik van kwalitatief hoogwaardige houtskool briketten of houtskool aan. Let bij houtskool op geteste kwaliteit met het DIN-Logo. Bewaar deze op een droge plek.

Voor een grilltijd van 1 uur hebt u ca. 1 kg normale houtskool briketten nodig, bij houtskool hebt u een hoeveelheid van ca. 1,5 kg nodig. LET OP! De maximale hoeveelheid houtskool bedraagt:
- Grill met Ø 50 cm: max. 1,5 kg houtskool
- Grill met Ø 60 cm: max. 2,5 kg houtskool

Laat bij het eerste gebruik de brandstof minimaal 30 minuten met gesloten deksel doorgloeien.

### 2.1 Opwarmen van de grill met houtskoolrooster

Plaats het draaibaar kolenrooster, leg de gebruikelijke aanmaakblokjes er op en steek deze aan.

Gebruik daarvoor echter geen vloeistoffen als benzine, spiritus of vergelijkbare vloeibare brandstoffen. Zodra de aanmaakblokjes branden, kunnen deze nu bij voorkeur met houtskoolbriketten worden bedekt. Let er op, dat de brandende houtskoolbriketten niet rechtstreeks met de wanden van de grill in contact komen. Laat de kool bij geopend deksel ca. 30–45 minuten branden, tot ze gelijkmatig gloeit en door een witte aslaag is omgeven. Begin dan pas met het grillen.

Doe nooit brandvloeistof of daarmee doordrenkte kool op hete of warme kolen!

### 2.2 Eenvoudige stappen tot professioneel grillen

- Lees het recept door en zoek de instructies voor het inrichten van de grill. Met de RÖSLE kogelgrill staan u twee bereidingswijzen ter beschikking direct of indirect Op de volgende pagina's vindt u specifieke instructies.
- Probeer niet tijd te sparen, door de gerechten te vroeg op de grill te leggen, wanneer van deze nog niet de juiste grilltemperatuur heeft bereikt. Laat de houtskool branden, tot zich een lichte grijze aslaag op de kool gevormd heeft (laat de ventilatieschuifjes open, zodat dat vuur niet uitgaat).
- Gebruik een grillspatel of een grilltang, maar geen vork. Er komt braadvocht vrij en daarmee aroma, welke de grillproducten laat uitdrogen.
- Controleer, of de grillproducten op de grill passen, voordat u de deksel sluit. Een afstand van ca. 2 cm tussen de afzonderlijke gerechten is ideaal.
- Open het deksel niet steeds, om naar de grillproducten te kijken. Bij elk oplichten van de deksel gaat warmte verloren, d.w.z. dat het eten langer nodig heeft, om op tafel te komen.
- Draai de grillproducten slechts een keer om, als het recept dat verlangt.
- Als u de deksel van de grill sluit, kunnen zich geen vlammen onder de grillproducten vormen, u beperkt de bereidingstijd en u krijgt betere grillresultaten.
- Druk etenswaren, als bijv. een burger nooit vlak. Daardoor wordt het vleesvocht er uitgedrukt en het grillproduct droogt uit.
- Als u uw etenswaren licht met olie insmeert, worden ze gelijkmatiger bruin en kleven ze niet aan het grillrooster. Kwast of sproei alleen uw grillproducten met olie in en niet het grillrooster.

**Opmerking:**
Was uw handen en het bestek grondig met heet water en wasmiddel, voor en nadat u vers vlees, vis of gevogelte verwerkt. U kunt als alternatief ook wegwerphandschoenen gebruiken.
Leg nooit bereide etenswaren op de zelfde plaat, waar rauwe etenswaren gelegen hebben.
Ontdooi uw grillproducten niet bij kamertemperatuur, maar alleen in de koelkast.

## 3. Garen met de RÖSLE kogelgrill

### 3.1 Voorbereiden van de grill.

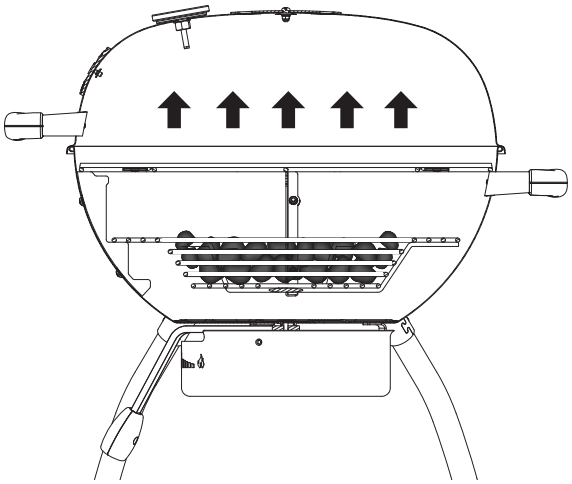
- Open alle ventilatieschuifjes en het deksel, voor u het vuur aansteekt.
- **Opmerking:** Verwijder indien gewenst verzamelde as uit het onderste deel van de grill (alleen na volledig uitdoven van de kolen). Houtskool heeft voor het branden zuurstof nodig. Controleer, of de ventilatieopeningen vrij van vervuiling zijn.
- Plaats grill aanmaakblokjes onder de laag houtskool en steek deze aan. (Gebruik uitsluitend aansteekmiddelen volgens DIN EN 1860-3!)
- Begin niet met het grillen, voor de kolen met een lichte aslaag overtrokken zijn. Dit duurt ca. 30-45 minuten. Verdeel aansluitend de kolen door middel van een lange tang of van een kolenschep overeenkomstig de door u gewenste grillmethode.

**Tip:** Voor extra rookaroma kunt u rookchips of verse kruiden als rosmarijn, tijm of laurierblaadjes in de gloed doen. Leg direct voor het begin met grillen het hout of de kruiden rechtstreeks op de kolen.



### 3.2 Directe methode

Bij de directe methode wordt de etenswaar rechtstreeks boven de voorbereidde kolen bereid. Etenswaren, die minder dan 25 minuten voor de bereiding nodig hebben, worden met de directe methode gegrild. Voor een gelijkmatig doorgaren moet het grillproduct na de helft van de bereidingstijd een keer omgedraaid worden. Dit zijn z. B. Biefstukken, karbonades, vleesspiezen en groente.

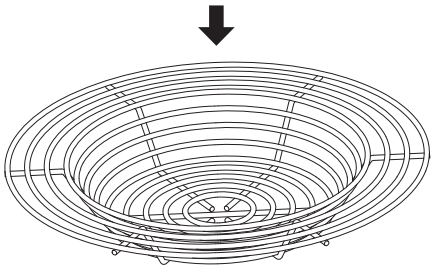


- Open alle ventilatieschuifjes
- Plaats grill aanmaakblokjes op het draaibaar kolenrooster en steek deze aan.
- Vul de aanbevolen hoeveelheid aan houtskool of briketten in het midden van het draaibaar kolenrooster of in de barbecue aansteker van RÖSLE (optioneel verkrijgbaar)
- Steek de houtskool aan. Laat het deksel open, tot de houtskool licht met grijze as overtrokken is, dit duurt ca. 30 -45 minuten.
- Verdeel de hete houtskool met een grilltang of een kolenschep gelijkmatig in het midden van het draaibare kolenrooster
- Plaats het grillrooster boven de kolen. Gebruik daarvoor alstublieft barbecuehandschoenen
- Leg de etenswaren op het grillrooster
- Sluit het deksel (dekselontluchting en ventilatieopening op de ketel geopend). In van Grillhandleiding in deze brochure vindt u aanbevolen bereidingstijden

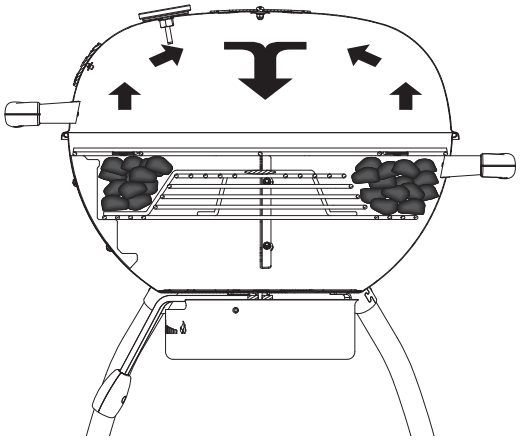
Indien gewenst kan voor deze bereidingsmethode de deksel geopend blijven of ook gedemonteerd worden. Verwijder daarvoor in koude toestand van de grill aan het dekselscharnier de splitpen en trek de verbindingsbout uit de scharnierhelften. Nu de splitpen weer in de bout schuiven en veilig opbergen. De deksel kan nu niet meer gebruikt worden, tot de grill weer afgekoeld is. Indien gewenst het deksel weer op de koude grill monteren.

**Directe methode met draairooster**

Draai het rooster zodanig dat de uitsparing in het midden is en ontsteek de aanbevolen hoeveelheid kolen zoals hierboven beschreven met behulp van grillaanmaakblokjes. Doe hierbij de kolen in de uitsparing in het midden van het grillrooster.



### 3.3 Indirecte methode

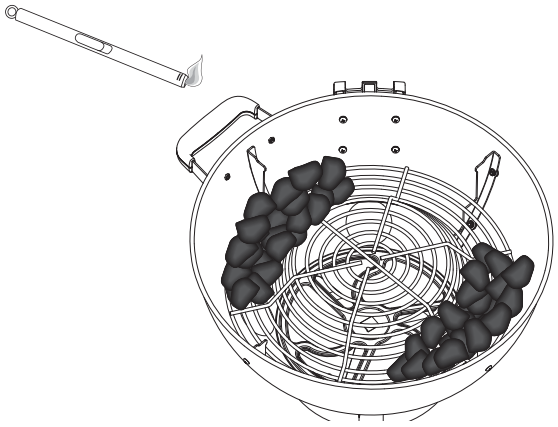


De indirecte methode is geschikt voor etenswaren, die langer dan 25 minuten bereidingstijd nodig hebben of de zo mals zijn, dat ze bij een directe grillmethode uitdrogen of zouden aanbranden. Bij het indirecte grillen wordt de gloeiende kool zijdelings onder het grillproduct op het houtskoolrooster geplaatst.
De hitte stijgt naar boven, circuleert en wordt door de opgezette deksel gereflecteerd. Het grillproduct wordt langzaam en gelijkmatig van alle kanten geaard. Het hoeft niet te worden omgedraaid.
De volgende etenswaren zijn geschikt voor het indirecte grillen:
Stukken braadvlees, kip op de barbecue-opzet voor kip, stukken gevogelte met been en hele vissen alsook zachte visfilets.

**Opmerking:** Bij vlees, dat langer dan een uur bereidingstijd nodig heeft, moet indien gewenst meer houtskool aan de zijkanten toegevoegd worden (zie volgende tabel). Door middel van het opklapbare grillrooster kan houtskool eenvoudig bijgevuld worden. Wacht ca. 10 min. bij open deksel tot deze volledig branden. Daarna het deksel weer sluiten en het gaarproces voortzetten.
**Tip:** Als u een barbecue aansteker gebruikt, kunnen de kolen ook daar tot gloeien gebracht worden. Verwijder het grillrooster met handschoenen wegens de rondvliegend as en vul de houtskool bij. Dan kan na het bijvullen het gaarproces meteen voortgezet worden.

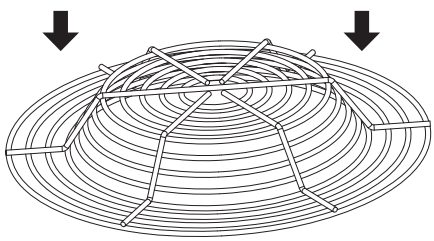


- Open alle ventilatieschuifjes
- Plaats het draaibare kolenrooster in de indirecte stand, zie afbeelding. Plaats de grillaanmaakblokjes (gebruik uitsluitend aanmaakmiddelen conform DIN EN 1860-3!) op het draaibare kolenrooster en steek deze aan.
- Vul de aanbevolen hoeveelheid aan houtskool of briketten in gelijke delen in de houtskoolkorf.
- Laat het deksel open, tot de houtskool licht met grijze as overtrokken is, dit duurt ca. 30 -45 minuten.
- Plaats het grillrooster boven de kolen. Gebruik daarvoor alstublieft barbecuehandschoenen
- Leg de etenswaren op het grillrooster.
- Sluit het deksel (dekselontluchting en ventilatieopening op de ketel geopend). In de grillhandleiding in deze brochure vindt u aanbevolen gaartijden.



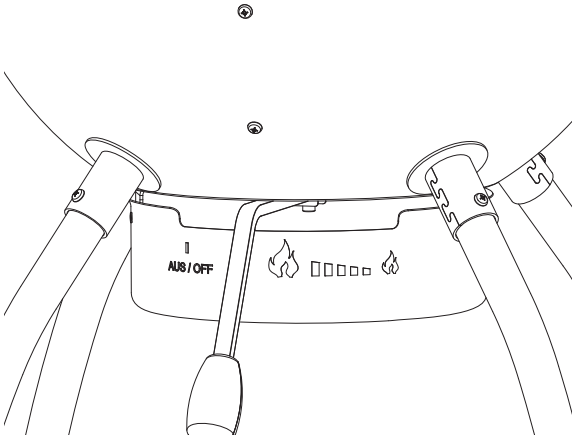
**Indirecte methode met draairooster**

Draai het rooster zodanig dat de uitsparing aan de buitenste rand is en ontsteek de aanbevolen hoeveelheid kolen zoals hierboven beschreven met behulp van grillaanmaakblokjes. Doe hierbij de kolen cirkelvormig resp. links en rechts in de buitenste uitsparing.



### 3.4 Ventilatiesysteem

De RÖSLE kogelgrill bezit het optimale ventilatiesysteem voor het grillen met houtskool, omdat door twee ventilatieopeningen (boven- en onderaan) de luchttoevoer – en hiermee de temperatuur – efficiënt geregeld kan worden.




- Voor de bediening van de bovenste ventilatie schuift u het ventilatieschuifje met de meegeleverde draadgreep in de positie die u wenst
- Bij de onderste ventilatie schuift u de hendel op "OFF", hoog, gemiddeld of laag (herkenbaar aan de vlamsymbolen).
- Om juist te branden en de gewenste temperatuur te verkrijgen, heeft houtskool een gepaste luchttoevoer nodig. Als u de kolen wilt ontsteken, zet u de hendel van de onderste ventilatie op "hoog" en opent u het deksel volledig. Zo komt er voldoende lucht in de grill om de kolen snel te ontsteken.
- De bereikte grilltemperatuur hangt van verschillende factoren af, zoals bijv. luchttoevoer, kwaliteit van de grillkolen, hoeveelheid grillkolen en omgevingstemperatuur.
- Afhankelijk van de gebruikte grilltechniek hebt u een hogere of lagere temperatuur in de grill nodig. Een hogere luchttoevoer zal een verhoogde temperatuur tot gevolg hebben, minder luchttoevoer maakt het grillen met een lagere temperatuur mogelijk.
- Om de temperatuur te verhogen, zet u de onderste ventilatie op "hoog" en opent u de bovenste ventilatie compleet. Om een lagere temperatuur te bereiken, zet u de onderste ventilatie op "laag" en opent u de bovenste ventilatie slechts gedeeltelijk.
- Als u uw grill gebruikt, zult u na verloop van tijd ontdekken welke ventilatie-instelling voor uw grilltechniek en de gebruikte grillproducten het meest geschikt is.
- Om het vuur te blussen, sluit u de onderste en de bovenste ventilatie-opening compleet.



### 3.5 Grillhandleiding

De volgende gegevens voor stukken, diktes, gewichten en grilltijden stellen richtlijn en geen vaste regels voor. Grilltijden worden door hoogte, wind, buitentemperatuur en de gewenste gaarheidsgraad beïnvloed.

Grill biefstukken, visfilets, kipfilets en groente met de directe methode aan de hand van de in de tabel aangegeven tijd of tot de gewenste gaarheidsgraad en draai de etenswaren halverwege de tijd een keer om.

Grill stukken braadvlees, stukken gevogelte met bot, hele vissen en dikkere stukken met de indirecte methode met behulp van de in de tabel aangegeven tijd. Als alternatief kan een braadthermometer worden gebruikt, die de gewenste kerntemperatuur aangeeft. De grilltijden voor rund zijn gebaseerd op een gemiddelde garing (medium), als niet anders aangegeven wordt.

| Rund | Dikte/Gewicht | Gaartijd | Temperatuur |
|---|---|---|---|
| Biefstuk: New York, Porterhouse, ribstuk, T-Bone of filet | 2 cm dik | 4–6 | bij directe, hoge hitte |
| | 4 cm dik | 10–14 min. | bij directe, hoge hitte |
| | 4 cm dik | 6–8 min. | scherp aanbraden en aansluitend 8-10 minuten bij indirecte hoge hitte grillen |
| | 5 cm dik | 14–18 min. | bij directe, hoge hitte |
| | 5 cm dik | 6–8 min. | scherp aanbraden en aansluitend 8-10 minuten bij indirecte hoge hitte grillen |
| Biefstuk uit de flank | 500g tot 700g, 2 cm dik | 8–10 min. | bij directe, hoge hitte |
| **Varken** | **Dikte/Gewicht** | **Gaartijd** | **Temperatuur** |
| Karbonade, zonder of met bot | 2 cm dik | 6–8 min. | bij directe, hoge hitte |
| | 2,5 cm dik | 8–10 min. | bij directe, gemiddelde hitte |
| Ribbetjes, varken | 0,45 kg–0,90 kg | 3–4 min. | bij directe, lage hitte |
| Ribben, spareribs | 0,9 kg–1,35 kg | 3–6 u. | bij directe, lage hitte |
| Ribben Country Style met bot | 1,36 kg–1,81 kg | 1,5–2 u. | bij directe, gemiddelde hitte |
| **Gevogelte** | **Dikte/Gewicht** | **Gaartijd** | **Temperatuur** |
| Kipfilet zonder huid en botten | 170 g–230 g | 8–12 min. | bij directe, gemiddelde hitte |
| Kippenpoten zonder huid en botten | 120 g | 8–10 min. | bij directe, hoge hitte |
| Kipfilet met botten | 280 g–350 g | 30–40 min. | bij indirecte, gemiddelde hitte |
| Stukken kip met bot in de dijen | | 30–40 min. | bij indirecte, gemiddelde hitte |
| Kippenvleugels | 50 g–80 g | 18–20 min. | bij directe, gemiddelde hitte |
| Haantje geheel | 1,2 kg–1,8 kg | 45–90 min. | bij indirecte, gemiddelde hitte |
| Kalkoen geheel, zonder vulling | 4,5 kg–5,5 kg | 2,5–3,5 u. | bij indirecte, lage hitte |
| | 5,5 kg–7,0 kg | 3,5–4,5 u. | bij indirecte, lage hitte |
| **Vissen en zeevruchten** | **Dikte/Gewicht** | **Gaartijd** | **Temperatuur** |
| Visfilet of schijven | per 1 cm | 3–5 min. | bij directe, hoge hitte |
| | per 2,5 cm | 8–10 min. | bij directe, hoge hitte |
| Vis geheel | 500 g | 15–20 min. | bij indirecte, gemiddelde hitte |
| | 1,5 kg | 30–45 min. | bij indirecte, gemiddelde hitte |
| **Groente** | **Dikte/Gewicht** | **Gaartijd** | **Temperatuur** |
| Maïs aan de kolf | | 10–15 min. | bij directe, gemiddelde hitte |
| Paddenstoelen:<br>shiitake of champignon /<br>portabella | | <br>8–10 min.<br>10–15 min. | <br>bij directe, gemiddelde hitte<br>bij indirecte, gemiddelde hitte |
| Uien gehalveerd /<br>in schijven | 1,0 cm dik | 8–10 min.<br>35–40 min. | bij directe, gemiddelde hitte<br>bij indirecte, gemiddelde hitte |
| Aardappels: stuk /<br>in schijven | 1,0 cm dik | 12–14 min.<br>45–60 min. | bij directe, gemiddelde hitte<br>bij indirecte, gemiddelde hitte |

## 4. Onderhoud, reiniging en opslag

- Vergewist u zich dat de grill is afgekoeld, door de temperatuur van de thermometer te controleren.
- Stel zeker, dat de kool geen enkele gloed meer heeft. Laat de houtskool voldoende lang afkoelen.
- Haal het grillrooster en het draaibare kolenrooster eruit.
- Verwijder de as uit de kogel en uit de asopvangbak.
- Reinig de grill met een mild reinigingsmiddel en water. Spoel grondig met helder water na en droog de vlakken af.
- De grillroosters hoeven niet na ieder gebruik gereinigd te worden. Week de deposito's eenvoudig met de RÖSLE Barbecue-reinigingsborstel of een zachte edelstaalborstel af. Veeg aansluitend met een vochtige doek na.
- Voor een lange levensduur van uw grill raden wij aan, nadat de grill geheel afgekoeld is, deze met een passende RÖSLE afdekhoes tegen weersinvloeden te beschermen. Om stoffigheid te verhinderen de afdekhoes naar de regen verwijderen. Daarna grill en afdekkap volledig laten drogen.



Als u zich aan deze tips houdt, heeft u jarenlang plezier aan uw RÖSLE kogelgrill.

## 5. Garantie

Alle RÖSLE producten doorlopen van de ontwikkeling tot de serierijpheid vele fasen van planning en testen. In de productie en montage worden uitsluitend hoogwaardige materialen en grondstoffen evenals de modernste methode van kwaliteitsbewaking ingezet. Alleen zo kunnen wij zeker zijn, dat RÖSLE klanten de verwachte kwaliteit krijgen en de producten hen door de jaren heen veel plezier bezorgen.

Zou een artikel tegen de verwachting in niet aan deze eisen voldoen gelden volgende garantietijden:

| | |
|---|---|
| Grill- en houtskoolrooster | 2 jaar |
| Geëmailleerde grillkogel en deksel (Bij doorroesten en brandschades) | 10 jaar |
| Alle overige delen | 2 jaar |

Voorwaarde daarvoor is, dat het artikel volgens de bijbehorende instructies opgebouwd en gebruikt wordt. RÖSLE staat het vrij, een aankoopbewijs te verlangen (Bewaart u daarom de rekening of kwitantie goed).

De beperkte garantie geldt alleen voor de reparatie of vervanging van onderdelen, die bij normaal gebruik defect raken. In geval RÖSLE de defecte toestand bevestigt en de reclamatie accepteert, zal RÖSLE het/de betroffen deel/delen kosteloos hetzij repareren dan wel vervangen. Als u een defect deel moet opsturen, dient u de verzendkosten vooruit te betalen, zodat RÖSLE het gerepareerde dan wel nieuwe deel kosteloos aan u terugzendt.

Deze beperkte garantie geldt niet voor storingen of problemen in gebruik veroorzaakt door ongeval, misbruik, verkeerd gebruik, verandering, verkeerde toepassing, overmacht, willekeurige beschadiging, verkeerde montage of verkeerd onderhoud dan wel verkeerde service. Bovendien is de garantie nietig, wanneer de normale onderhouds- en reinigingswerkzaamheden niet regelmatig uitgevoerd worden. Een verslechtering van de toestand of beschadiging vanwege extreme weersomstandigheden als hagel, aardbevingen of wervelstormen evenals kleurveranderingen als gevolg van direct zonlicht of contact met chemicaliën wordt eveneens niet door deze garantie gedekt.

Toepasselijke impliciete garanties van verkoopbaarheid of geschiktheid zijn tot de in deze uitdrukkelijk beperkte garantie genoemde garantietijden beperkt. In menige rechtsgebieden zijn deze beperkingen betreffende de geldigheidsduur van een impliciete garantie niet toelaatbaar, zo dat deze beperking in dat geval voor u niet van toepassing is.

RÖSLE neemt geen verantwoordelijkheid voor welke bijzondere, indirecte of gevolgschaden dan ook. In menige rechtsgebieden is een uitsluiting of beperking betreffende begeleidende of gevolgschades niet toelaatbaar, zo dat deze beperking uitsluiting in dat geval voor u niet van toepassing is.

Voor schades, die door de inzet en gebruik van RÖSLE-producten aan andere vreemde producten wegens ondeskundige bediening, montage of bijv. door een ongeluk ontstaan, kan geen aansprakelijkheid worden geaccepteerd.

RÖSLE machtigt geen personen of bedrijven, in zijn naam welke verplichtingen of aansprakelijkheid in verband met verkoop, inbouw, gebruik, demontage dan ook, om teruggave dan wel het vervangen zijn producten over te nemen. Dergelijke voorstellingen van zaken zijn voor RÖSLE niet verplichtend.

## 6. Afvalverwijdering

Uw nieuwe apparaat werd op weg naar u toe door de verpakking beschermd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en opnieuw te gebruiken. Helpt u alstublieft mee en voer de verpakking milieuvriendelijk af. Informeert u zich over actuele afvalverwijderingmethodes bij uw dealer of uw gemeentelijke afvalverwerkingsinstelling.

Verpakking en delen daarvan niet kinderen geven.

Verstikkingsgevaar door folies en andere verpakkingsmaterialen.

Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Door milieuvriendelijke afvalverwerking kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw gebruikt worden. Informeert u bij uw stads- of gemeentelijke instanties naar mogelijkheden van een milieuvriendelijke en correcte afvoer van het apparaat.

## 7. Technische gegevens

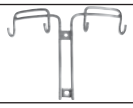
| | **RÖSLE No. 1 SPORT Ø 50** | **RÖSLE No. 1 SPORT Ø 60** |
|---|---|---|
| | | |
| Deksel en vuurkom | geëmailleerd | geëmailleerd |
| Dekselscharnier | √ | √ |
| Dekselthermometer | √ | √ |
| Grillrooster | Edelstaal | Edelstaal |
| Grillrooster opklapbaar | ja, aan de zijkant voor het bijvullen van de kolen | ja, aan de zijkant voor het bijvullen van de kolen |
| Koolrooster | Grillrooster, klapbaar | Grillrooster, klapbaar |
| | | |
| | | |
| Grilloppervlak in $cm^2$ | 1885 | 2733 |
| Diameter grillrooster in cm | 49 | 59 |
| | | |
| | | |
| Breedte in cm | 68 | 74 |
| Diepte in cm | 68 | 76 |
| Hoogte in cm bij geopend deksel | 134 | 145 |
| Hoogte in cm bij gesloten deksel | 99 | 104 |
| Hoogte van het grillrooster | 80 | 80 |
| | | |
| Gewicht in kg, ca. | 16 | 20 |

## 8. Toebehoren

Volgend grill toebehoren is voor de RÖSLE grill verkrijgbaar:

Bijkomend grilltoebehoren en accessoires vindt u op www.roesle-bbq.de

### Toebehoren en onderdelen

| | | |
|---|---|---|
| | 25042 | Beschermhoes voor RÖSLE No. 1 SPORT F 50 |
| | 25039 | Kolenstarter, Edelstaal |
|  | 25041 | Bestekhouder |
| | 25036 | Kolentang, 50 cm |

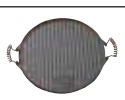
| | | |
|---|---|---|
| | 25031 | Grill handschoenen |
|  | 25034 | Barbecue-aansteker |
| | 25037 | Aluminium grillbakjes, 5 st. |

### Grillaccessoires

| | | |
|---|---|---|
| | 25050 | Barbecue-spatel |
| | 25053 | Barbecue-borstel |
| | 25054 | Barbecue-tang |
| | 25056 | Barbecue-kwast |
| | 25057 | Barbecue-visspatel |
| | 25063 | Barbecue/grill paletmes |
| | 25061 | Grilltang gebogen |
|  | 25062 | Grilltang recht |
| | 25064 | Keukenpincet |

| | | |
|---|---|---|
| | 25065 | Visontgrater |
| | 25058 | Marinadespuit |
| | 25060 | Barbecue wildschaar |
|  | 25066 | Gourmet thermometer |
| | 25067 | Steak- and vleesthermometer |
| | 25068 | Braadthermometer digital |
| | 25076 | Rookbox |
| | 25082 | Burgerpers |

| | | |
|---|---|---|
| | 25070 | Braadrek |
|  | 25079 | Grill spiesen (6 stuks) |
| | 25078 | Barbecue opzet voor gevogelte |
| | 25077 | Barbecue snijplank – Cederhout (2 stuks) |

| | | |
|---|---|---|
| | 25081 | Aardappelhouder |
| | 25071 | Visrek |
| | 25074 | Pizzasteen rond 41 cm |
|  | 25075 | Grillplaat rond 40 cm |